

হাজার জিনিষ

(প্রথম খণ্ড)

উপেন্দ্রনাথ মুখোপাধ্যায় এবং
সতীশচন্দ্র মুখোপাধ্যায়
সম্পাদিত

বসুমতী - সাহিত্য - মন্দির

[বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড]
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী ষ্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২

১৯৪৭

বসুমতী কর্পোরেশন লিমিটেড
১৬৬, বিপিন বিহারী গাঙ্গুলী স্ট্রীট,
কলিকাতা-৭০০০১২

মূল্য—ছয় টাকা

শ্রীমণীপ্রলাল দত্ত কর্তৃক
বসুমতী প্রেস হইতে
মুদ্রিত ও প্রকাশিত

সূচীপত্র

রন্ধন

বিবরণ	পৃষ্ঠা	বিবরণ	পৃষ্ঠা
আঁদর্শ	১৮	বিওর	৪৮
আচার—		চম্‌চম্	১
লাউ	২৮	মাছেয়	১
লেবু	"	চাটনি—	
আম	"	পুদিনা	২২
কিসমিস	৩০	আলুবোখার	"
খোন্দা	"	লুড়কি	৩০
কাবাব—	৮, ২৫	চন্দ্রছাঁচ	৪৪
মাছেয়	৮	চন্দ্রানন	"
গুটি	"	চন্দ্র-মাছ	৫১
ইংরাজী	১০	চন্দ্র-আভ	৫২
চাকা	"	ছানাবড়া	১১
কচুরী—	৮	জাব্বকলেবু	২২
" খাস্তা	১৭	জিলাপি	৪৯
কপ্তরো	২২	তেউটি	৪২
কুম্বী বরফ	৫৮	দো-পেঁয়াজ	২৬
খিচুড়ী—		দুধে রসুনগন্ধ নিবারণ	৫৬
ভূনি	১৮	নারিকেল-বরফি	৫৩
কসাই-কুঁটির	"	নারিকেল-চিংড়ী	৩
খাজা	৪৫	নানখাতাই	১৭
গোপ-চোপ	১৫	নিখুতি	১০
গজা	৪১	নিমকি	৪৭
গোলাপ আম	৪৯	পুৰী—	
গুঁজিয়া	৫১	মাছেয়	

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পুখী—পিঠা	৯	পুডিং—বেটসি	২৭
পায়স—		পাউরুটি	২৮
মানকচূর	৪০	পিঠা—	
বজরার	৪৩	গোকুল	৩৬
চিনা	৩৮	মুগের ভাতা	৩৭
বৈদের	৩৮	চিড়ার	৩৭
ছাত্তর	৩৮	কলার	৩৭
খেজুর-রসের	৩৯	ম্লার খোলাটি	৪১
আলুর	৩৩	পুলি—	
হানার	৭	চোসি	৩৮
কচি লাউ-এর	৩২	পালো—	
মধুর	৩৯	পানিফল	৪০
পাটয়া	১১	পাপর ভাজা	৪৭
মেওয়া পাটয়া	১৬	পোকুড়ি	৪৭
পোলাও—		পাউরুটি	৫৭
আনারসের	২০	ভর্তা	২
হানার	১৩	মাছের ভর্তা	২
মৎস্তের	১৪	ভাতা—	
গমের	১৯	ছানা	৭
চিনির	২০	সর	৬
খোলাসানি	২৩	পাপর	৪৭
হিমুহানী	২৪	পোকুড়ি	৪৭
মিঠে	২৪	বালুসাহী	৯
পকায়	৪৩	বৈদে বড়	১৭
মেসলের পকায়	১৭	বরফি—	
পুডিং —		সুন্নতি	২১, ৫৪
চাউলের	২৬	কীরের	৫২
সুজির	২৭	ছানার	২২

বিবরণ	পৃষ্ঠা	বিবরণ	পৃষ্ঠা
বরফ—কমলালেবুর	৫০	মজা—দেদো	২১
কলবন্দ	৫৪	মাংস—	
ছোলার	৫৪	দো-পেরাজা	২৬
বাদামের	৫১	মোরক	২৭
মুগের	৫২	টাটকা রাখা	৫৬
পাকা আমের	৫২	মোরক—	
কুমড়ার	৫৩	মাংসের	২৭
নারিকেলের	৫৩	বেলের	৩১
পেস্তার	৫৪	কুমড়ার	৩১, ৪৮
বড়া—কলা	৩৭	আদার	৩৪
বেশমী	৪২	কাঁচা আমের	৩৪
বিস্কুট এরাকট	৫৭	কামরাজ্জার	৩৫
বরফ-ফুল্লি	৫৮	সুপারির	৩৫
মতিচূর	১০	হরীতকীর	৩৬
মলিদা—ডিমের	১	মধুরিকা—	
মালপোয়া	৪৮	পাকা আমের	২৯
ছানার	১১	মিঠাই—	
সবেদার	৪৩	কুমড়ার	৪৮
দোল—বাছের	২	রাবডী	৫
মোহনভোগ—		রসপুঁরিয়া	৬
সুজির	২২	রসনয়ুস	৯
কিসমিশের	২৩	রায়তা	৩০
মুড়কী—		রাধাবল্লভী	৫৫
ছানার	৭	নুচি—	
চিনির	৭	রাধাবল্লভী	৫৫
মিহিদানা	৯	খাস্তা	৫৫
মজা—		কুলকো	৫৫
খাসা	২১	কীরের	৮
		দধির	১৭

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
লেডি ক্যানিং	১২	সন্দেশ—	
লাডু—মুগের	১৮	গোলা	১২
লেমনেড	৫৬	ক্ষীরের	১৩
লেবুরস টাটকা	৫৬	কঁদুরো	২২
শকরপারা	১৬	সিকা ইন্ধু—	৩২
সরভাজা	৬	সোডা-ওয়াটার	৫৭
সর-চূর্ণ	১৬	ক্ষীরেলা	৫
সীতাভোগ	১০১	ক্ষীরের লুচি	৮

রোগশয্যায়

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
আমাশয় (রক্ত)	২৫, ২৭, ১১০	হরীতকীখণ্ড	৬৭
চন্দনাদিচূর্ণ	৮১	সপ্তামৃত লৌহ	২৩
গ্রহণী লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৭	অতিসার—	
আঞ্জনা	২২	রক্ত	৮১
আঁচিল	১০৫	চন্দনাদিচূর্ণ	৮১
অরুচি-	৬৭	বালবান্ধব দ্রুত	৮৭
স্মৃতিকারি রস	৮২	গ্রহণী লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৮
বৃহৎ খদির বটিকা	৮৩	অন্নপিত্তে—	
অৰ্শ	৬৭, ১০২	নারিকেলখণ্ড	৬৭
হরীতকীখণ্ড	৬৭	নারায়ণ দ্রুত	৭৩
চন্দনাদিচূর্ণ	৮০	বৃহৎ ক্ষুধাবতী বটিকা	৮৭
পঞ্চকাল দ্রুত	৮২	পিম্বলী দ্রুত	৮৮
অশ্মরী—		সপ্তামৃত লৌহ	২৩
উষীরাস্ত্র দ্রুত	৭৫	অশ্মরী রোগ—	
অশোক দ্রুত	৬৭	দাড়িবাঁহ দ্রুত	৭১
অন্নরোগ—			

ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା	ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା
ବକ୍ଷ୍ୟ ସ୍ତ	୧୧	କୃଷି	୧୦୧, ୧୧୧
ମକାନନ ସ୍ତ	୮୦	କାଶିରୋଗେ	୧୧୨, ୧୦୩, ୧୦୬, ୧୧୨
ଅନ୍ତର୍ବିକ୍ରି—		ଚନ୍ଦନାକ୍ତ ତୈଳ	୬୮
ଗହ୍ମର୍ବହତ ତୈଳ	୧୬	କୁଷ୍ଠରୋଗେ—	
ଅଗ୍ନିଦାହ—		ତୈଳ ବଡ଼ବିନ୍ଦୁ	୬୮
ପାଟାଲି ତୈଳ	୧୨	କୃଷ୍ଣକର୍ପ ତୈଳ	୬୮
ଅକ୍ଷୁଧା—		ମହାନିଷ	୧୦
ବୃହତ୍ ସୁଧାବତୀ ବଟିକା	୮୧	ସୋମରାଜି ତୈଳ	୧୩
ଅଜୀର୍ଣ୍ଣ ୧୦୧, ୧୦୨, ୧୦୪		କନ୍ଦର୍ପଶାସ୍ତ୍ର ତୈଳ	୧୪
ଅଗ୍ନିବିକ୍ରି	୧୦୧	କୁଫଳ—	
ଅଗ୍ନିଦାହ	୧୦୧	ଅମ୍ଳ ସେବନେ	୧୦୩
ଉଦରୀ—		ଯାଦକ "	୧୦୩
ଅଭୟାବଟୀ	୧୫	କର୍ପୂର "	୧୦୩
ବିନ୍ଦୁସ୍ତ	୮୨	କାଟା ସା	୧୦୨
ଉଦରାୟସ—		କୋଷ୍ଠବକ୍	୧୦୪
ଚୂଳିକାବଟୀ	୧୮	ଗାତ୍ରଦାହ	୬୦
ଉର୍ଜ୍ଜ୍ୱେନ୍ଦ୍ରା—		ଗ୍ରହଣୀ—	
ବୃହତ୍‌ଶୟଳ ତୈଳ	୮୧	କ୍ଷୀରବଟିକା	୧୨
ଉକୁନ ୧୦୪, ୧୧୦		ମାନୀୟଂକ୍ତ ବଟିକା	୮୦
ଏକଶିରା	୨୧	ଗ୍ରହଣୀ ଲବଙ୍ଗାଦିଚୂର୍ଣ୍ଣ	୮୧
କୃଷ୍ଣରୋଗ—		ହୃଦ୍‌ବଟି	୮୨
ମୌଳିକ ଚୂର୍ଣ୍ଣ	୮୩	ଚିତ୍ରକାଦି ଲୌହ	୨୦
କଞ୍ଚାନିବାରଣୀ—		ଜୀରକାକ୍ତ ଯୋଦକ	୨୪
ଲକ୍ଷ୍ମଣା ଲୌହ	୨୧	ଞ୍ଜୁରୋଗେ—	
ସୋମ ସ୍ତ	୨୧	ଞ୍ଜୁଡ଼ିପିମ୍ପଳୀ	୬୧
କୋଷ୍ଠ	୧୦୧	ନାଗେଶ୍ବର ସ୍ତ	୧୧

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রোহিতক ঘৃত	৭৫	পশ্চাদি পাচন	৬০
প্লীহারি রস	৭৮	কফজর—	
লোকনাথ রস	৭৯	কণ্টকাদি পাচন	৬০
লবঙ্গাদিচূর্ণ	৮৮	নিষাদি পাচন	৬০
পঞ্চলোক ঘৃত	৮৯	জীর্ণজ্বর	৬০
নারাচ রস	৯২	অভয়া বটা	৭৫
গলগণ্ড—		ভার্গ্যাদি পাচন	৬০
অমৃতাত্ত তৈল	৭৯	বিষমজ্বর	৬৭
ভূষ্মী তৈল	৯১	বাতিকজ্বর	৫৯
চক্ষুরোগ	৯৯, ১০১, ১০৫	গাম্ভীপাতিক—	
ত্রিফলা ঘৃত	৭৩	অষ্টাদশাঙ্গ পাচন	৬০
ভৃঙ্গরাজ তৈল	৮৬	স্মৃতিকা জ্বর—	
চুলকানি	১০৯	স্মৃতিকারি রস	৮২
চোখ ওষ্ঠা	১০৫	স্মৃতিকা দশমূল	৯৫
ছুলি	১০৫	জালায়	১২২, ১০৫
গর্ভিণী রোগ—		মেহমিহির তৈল	৬৯
গর্ভপীযুষবল্লী রস	৮১	জোলাপ	১১২
গর্ভবিনোদ রস	৮৬	ভেদিনী বটা	৭২
গর্ভচিষ্টামণি রস	৮৬	ইচ্ছাভেদী রস	৯১
লক্ষণা লোহ	৯১	জীরক ঘৃত	৭৭
গর্ভদোষ—		জিহ্বা রোগ—	
কুমারকল্লক্রম ঘৃত	৮২	স্বল্পখদির বাটিকা	৮১
সোমঘৃত	৯১	বৃহৎ খদির বাটিকা	৮৩
ফলকল্যাণ ঘৃত	৯৪	দুগ্ধপ্রীহা	১০০
জ্বর—		তালুপীড়া	
পিত্তজ্বর—		স্বল্প খদির বাটিকা	৭১
কলিঙ্গাদি পাচন	৬৯	দশমূল পাচন	৫৯
		দক্ষরোগে (দাদ)	৯৫, ১১১

বিবরণ	পৃষ্ঠা	বিবরণ	পৃষ্ঠা
মরিচাদি তৈল	৬৯	পুরুষস্বে—	
দন্তরোগে	১০৪	নারিকেলখণ্ড	৬৭
ক্ষার তৈল	৩৯	ত্রিকণ্টক মোদক	৮৫
কুমারকল্যাণ ঘৃত	৮২	পিস্তাকাত ব্যাধি	
দন্তরোগনাশচূর্ণ	৮৩	বৃহৎ হরিদ্রাখণ্ড বাটিকা	৮৫
বৃহৎ খদির বাটিকা	৮৩	পাণ্ডু	২৮
দন্তশূল	১০০, ১০৭	পেটফাঁপা	২২, ১০০
দগ্ধ	১০২, ১০৭	পাকুই	৯৭
কর্ণরোগ	১০২	প্রমেহ রোগে—	১০০
নিশা তৈল	৮১	সোমেশ্বর রস	৬৯
ধ্বজভদ্রে—		অমৃতপ্রাশ ঘৃত	৭০
অমৃতপ্রাশ ঘৃত	৭০	দাড়িঘাত ঘৃত	৭১
ত্রিকণ্টকাত মোদক	৮৪	প্রমেহ-মিহির তৈল	৭১
নালী ক্ষত—		সোমনাথ রস	৭৩
ত্রণরাক্ষস	৭৬	হেমনাথ রস	৭৫
কুম্ভীকাত তৈল	৭৬	সর্বেশ্বর রস	৭৮
নাগারোগ	১০৮	পঞ্চানন রস	৮০
ক্ষেত্রপাল রস	৯০	প্রীহারোগে—	২৫, ১০১
আবা	৯৮	গুড়পিপ্পলী	৬৭
পিস্তশূল		মহারোহিতক ঘৃত	৭২
শর্করা লৌহ	৯৩	বিড়ঙ্গাদি তৈল	৭২
পাচন	৫৮, ৬০	রোহিতক ঘৃত	৭৫
জব্বের	৫৯	প্রীহাস্তক রস	৭৬
পাঁচড়া	১৭, ১১২	চিত্রকাপি লৌহ	৯০
প্রদরে	৬৮	নারাচ রস	৯২
অশোক ঘৃত	৬৭	সোমনাথক	১১০
গর্ভচিন্তামণি রস	৮৬	ইপানি	১০৬
		ফোঁড়া	১০০, ১১০

বিবরণ	পৃষ্ঠা	বিবরণ	পৃষ্ঠা
বিহার	৯৯	গোবিন্দ দ্বত ও তৈল	৭৯
বিজ্ঞাপন পাচন	৫৯	হংসপদ তৈল	৮০
বাতিক জ্বর	৫৯	বেদনা	১০৩, ১০৮
বদন্তক-বন্ধ	১০৪	বুকের	৯৭, ১০৪
বমনে	৬০	বাতশ্লেয়া	৯৮
নারিকেল খণ্ড	৬৭	ভঙ্গ—	
নারায়ণ দ্বত	৭৩	স্বর্ণ	৬১
শূলগজেন্দ্র	৭৪	রৌপ্য	৬২
বধিরতা—		তাম্র	৬২
দশমূলী তৈল	৮৬	পিপ্তল-কাংস	৬৩
বলবৃদ্ধিতে—	১০১, ১১১	সীসক	৬৩
মৃতগজীবনী স্নান	৮৫	রক্ত	৬৩
শ্রীমহালক্ষ্মী বিলাস	৬৮	লৌহ	৬৩
বগন্তকুসুমাকর রস	৭৮	স্বর্ণমাক্ষিক	৬৪
স্বল্প-চন্দ্রোদয় মকরধ্বজ	৮৪	অত্র	৬৪
বৃহৎ " "	৮৪	মুক্তা	৬৪
বজ্র-কাজিক	৮৬	প্রবাল	৬৫
হরিশশাক	৮৭	মণ্ডুর	৬৫
পূর্ণচন্দ্র	৯২	ভগ্নদ্রব্য—	
পঞ্চসার	৯২	করবীরাত তৈল	৭৭
স্বর্ণসিন্দূর	৯৩	সৈন্ধবাত তৈল	৮৯
বাতরক্ত—		মাথাধরা	৯৯, ১০২, ১০৩
সোমরাজি তৈল	৭৩		১০৬, ১১১
বাত	১০৮	মূত্ররোগে—	
ভ্রূণ-বিস্ফোটক	১০৪, ১১০	মেহমিহির তৈল	৬৯
তৈল ষড়্বিন্দু	৬৮	মূত্রকৃচ্ছ্রাস্তক তৈল	৭১
ভ্রূণরাক্ষস	৭৬	দাড়িবাতি দ্বত	৭২
পাটলি তৈল	৭৯		

বিবরণ	পৃষ্ঠা	বিবরণ	পৃষ্ঠা
উষীয়াস্ত তৈল	৭৫	নারিকেলখণ্ড	৬৭
হেমনাথরস	৭৫	চন্দ্রনাচূর্ণ	৮১
তারকেশ্বর রস	৭৬	রক্তপ্রাণ	২৬
বরুণ ঘৃত	৭৭	পাটলি তৈল	৭৯
পঞ্চানন রস	৮০	রক্তপিত্তসার—	
মুখরোগে—		চন্দ্রনাদিচূর্ণ	৮১
ক্ষার তৈল	৬৯	হাতকানা	২৭
স্বল্পখদির বটিকা	৮১	হরিতাল	৬৫
পীতকচূর্ণ	৮৩	মনঃশিলা	৬৬
মেধাবৃদ্ধিতে—		মিঠাবিষ	৬৬
অষ্টমজল ঘৃত	৭০	অমৃত	৬৬
মাকড়সা-বিষ	২৮	জয়পাল	৬৬
মৌমাছি-দংশন	১০৮	শেঁকো	৬৬
মেছ	২০০	ধূতুরবীজ	৬৬
যকুৎ রোগে—		শিলাজতু	৬৬
শুড়পিপ্পলী	৬৭	শিশুরোগে—	
মহারোহিতক ঘৃত	৭২	শুড়পিপ্পলী	৬৭
লোকনাথরস	৭৯	কুমারকল্যাণ ঘৃত	৮২
চিক্রকাদি লোহ	৯০	বালবান্ধব ঘৃত	৮৭
বহ্না—		শূলরোগে	১০৫
সোমনাথ রস	৭৩	কীরমধুর	২২
রতিশক্তিতে—		হরিতকীখণ্ড	৬৭
অমৃতপ্রাণ ঘৃত	৭০	বীজপুরাণ ঘৃত	৯৩
কাষদীপক	২২	নারিকেলখণ্ড	৭৬
পঞ্চাশ	২২	শূলগজেন্দ্র	৭৪
রক্তপিপ্তে	৬৭	পানীর তক্ত বটিকা	৮০
		দ্রোরোগ—	
		কুমারকল্লভম ঘৃত	৮২

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
শ্রুতিকা রোগ—		মুক্তা	৬৫
শ্রুতিকারি রস	৮২	প্রবাল	৬৬
জীরকাত্ত মোদক	৯৪	হিঙ্গুল	৬৫
শ্রুতিকা দশমূল	১৫	কোলাদিমণ্ডুর	৮৮
স্তম্ভ	১০১, ১০২	ধাত্রী-লৌহ	৮৮
বজ্রকাম্বিক	৮৬	তারামণ্ডুর রস	৯৩
স্তন ক্ত	১০৭	সপ্তামৃত লৌহ	৯৩
সর্দি	৯৬, ১০৩	তারামণ্ডুর শুড়	৯৩
সালসা	১১১	শর্করা-লৌহ	৯৩
শ্বেলিং সন্ট	১১১	শোধে—	১০৮
হৃদরোগে—		হৃৎকবচ	৮৯
দশমূল পাচন	৫৯	ম্লান	৭২
বালাত-স্বত	৭৪	সুধানিধি	৭২
অর্জুন-স্বত	৭৭	শোধ-শার্দূল তৈল	৭৬
হৃৎমি	৬০	চুলিকাট	৬৭
হিঙ্গুল হইতে পারদ	৬৪	ক্ষীরবটিকা	৭৯
ক্ষয়রোগে—		কটুকাত্ত লৌহ	৮৯
নারিকেলখণ্ড	৬৭	শোধারি লৌহ	৮৯
হেমনাথ রস	৭৫	শোধতম লৌহ	৯০
ক্তরোগে	১০৩, ১০৭	কল্পলতাবট	৯০
কৃষ্ণগর্প তৈল	৬৮	পঞ্চামৃত রস	৯০
তৈল বড়বিন্দু	৬৮	ক্ষেত্রপাল রস	৯০
কুস্তীকাত্ত তৈল	৭১	শ্রীপদ—	
শ্বাসরোগ—		শোধ-শার্দূল	৭৬
কৃত্র-তৈল	৮৪	শ্রীত-পিত্ত	
শোধন—		হরিদ্রাখণ্ড	৭৭
হীরক	৬৫		

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
শিরোরোগ	১০১, ১১২	কুঞ্জ তৈল	৮৩
বৃহদশমূল	৮১		
দশমূল তৈল	৮১	মহদশমূল তৈল	৯১

ষাডুবিজা

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
অগ্নি—		আংটির নাচ	১১৭
কাপড়ে	১১৩, ১১৯	আজাবহ ডিম	১২১
জলমধ্যে	১২০	আলো ফসল্লাসে	১১৭
হাতে	১১৩	" প্রদীপ ব্যতীত	১২৪
বুকে রাখা	১২৪	কাগজের কড়াই	১১৬
ভক্ষণ	১১৪, ১২৯	কপূরের বাসন	১২৩
লেখা	১১৮	কল্লতক টুপি	১২২
অগ্নি বিনা অন্ন প্রস্তুত	১২৪	কাটিমুণ্ডের কথা	১৩৩
অঙ্গুরীয় দক্ষহুত্রে	১১৯	গাছ এক ঘণ্টার	১১৫
অদৃশ্য করা—		" কপূরের	১২২
" কুমাল	১১৩	ঘাসের খেলা	১২০
" লেখা	১১৫	ঘাসে তিনরকম পানীয়	১২০
" নোট	১১৯	ঘাসে ভৌতিক	১২৭
" ছয়ানি	১১৯	" গুপ্তমুদ্রা	১২৭
" টাকা	১১৯	" ভোজবাজী	১২৭
অদৃশ্য কাগজ	১১৬	টাকা প্রণোত্তরকারী	১২৫
নোট	১১৯	" ভৌতিক	১২৮
অদহনীয় অঙ্গুলি	১১৬	ঘাস উধাও	১২৭
কাগজ	১১৬, ১২৩	ডিম বোতলে	১২০
হাত-কুমাল	১২৩	নৃত্য	১১৮
অন্ন প্রদীপ	১১৪	আজাবহ	২২১

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
ডিম বোতলে		হিঙ্গ কলসে জল	১১৬
” কামান	১২১	জল জমান	১১৬
” দাঁড় করান	১২১	জলে হাত শুকনো	১১৭
” কুমাল	১২২	” হুচ ভাগান	১২৩
নাচ আংটির	১১৭	জল নানাবর্ণ করা	১১৭
” ডিমের	১১৮	জলমধ্যে অগ্নি	১২০
” পাউরুটির	১২৪	জলের প্রদীপ	১২০
শব্দকারী তাস	১১৯	জিহ্বার উপর তপ্ত লোহ	১১৭
” বজ্রের	১২৮	জ্যোতির্ময় তিলক	১২৪
” ডিম	১২১	প্রাণদান—	
” টাকা	১৩৫	মরা পাখীর	১৩৩
বিচিত্র পলিতা	১১৫	মানুষকে	১৩৪, ১৩৫
বোতল ফোয়ারা	১২১	ভৌতিক কুমাল	১২৬
বাজী টাকার	১২৫	ভানুমতীর ভেদী	১৩৫
” কুমালের	১২৫, ১২৯	ফলসহ বৃক্ষ	১১৪
বদলের খেলা	১৩১, ১২৯	ফুল তাজা রাখা	১২১
” ডিম কুমাল	১২৯	” বর্ণাস্তর করা	১২৪
” দোয়াত্ মারবেল	১৩১	শিরশ্ছেদন	১৩৪
” বোতল গ্লাস	১৩২	রং বদলান—	
ম্যাজিক সাবান	১১৩	ফুলের	১২০
ছায়াবাজী	১২২	লাল ফুল সাদা	১১৮

আতসবাজী

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
আলো—		নীল	১৪২
লাল	১৪১	বেগুনী	১৪২
রং মশাল	১৪১	গোলাপী	১০৩

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
নীল	১৩৭	বাতালা	১৪০
কলু	১৩৮	মতিয়া	১৪০
কুমকেতু	১৩৮	লাটু	১৪১
ময়ূরপুচ্ছ	১৩৮	আনারসী	১৪১
বর্ষাবৃষ্টি	১৩৮	হাজারা	১৪১
রোপ্যাবৃষ্টি	১৩৮	গাঁদা	১৪২
কুলঝুরি	১৪৩	ভুঁইচাপা	১৪২
কুমার বাজী	১৪৪	নসরিণ	১৪২
কলের জাহাজ	১৪৫	কুলঝুরি	১৪৩
চরকি	১৪৩	” জেসমিন এয়ার	১৪৩
ওড়ন	১৪০	” গোল্ড রোজ	১৪৩
ঝাড় কদম	১৪৩	বেঙ-বাজী	১৪৫
ভারাবাজ	১৩৭	বোমা	১৪৪
” বারুদ	১৩৮	য়েলওয়ে বাজী	১৪৫
ভারা—লাল	১৩৭	রংমশাল	১৪১
সবুজ	১৩৭	সাপ-বাজী	১৪৭
ছুবড়ী—			
ওড়ন	১৩৮	হাউই	১৩৬
কলের মালা	১৪০	” বারুদ	১৩৬

রঞ্জন-শিল্প

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রঞ্জন প্রণালী	১৪৫	রঞ্জন বনেট হাট প্রতীতি	১৬২
” বথবল	১৪৯	” কাঠ	১৬৪
” ক্যালিকো	১৩০	” চামড়া	১৬৫
” বেশম	১৬১	ভূলায় রং	১৬৩
” ছুলা	১৬৩	” নীল রং	১৬৩

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
সুতিবস্ত্র রঞ্জন—		মাস গ্রীণ—	
কালো	১৪৮	” মিডিয়াম	১৫৪
ব্লু-ব্ল্যাক	১৪৯	” ডার্ক	১৫৪
চারনা-ব্লু	১৪৯	ওলিভ লাইট	১৫৪
ব্লু	১৪৯	” ডার্ক	১৫৪
ব্রাউন	১৫০	” মিডিয়াম	১৫৪
উজ্জ্বল ব্রাউন	১৪৯	” কমলা	১৫৪
ডার্ক ব্রাউন (খয়েরী)	১৪৯	অবেরঞ্জ এনিলিন	১৫৫
বায় (ঘি)	১৫০	” এনাটো	১৫৫
ডার্ক বায়	১৫০	” ফুল	১৫৫
চকোলেট	১৫০	” ফাইন	১৫৫
ক্র্যারেট	১৫০	স্কার্লেট (লাল)	১৫৫
ক্রীম	১৫১	” এনিলিন	১৫৬
ডাভ	১৫১	” অফ্রানাইন	১৫৬
ড্রাব	১৫১	” পিচডড	১৫৬
” লাইট	১৫১	” অফ্রাউয়ার	১৫৬
” মধ্যম	১৫১	পিঙ্ক (গোলাপী)	
” ডার্ক	১৫১	” এনিলিন	১৫৭
ফ্রসিয়েট গ্রীণ	১৫২	” অফ্রানাইল	১৫৬
মাস গ্রীণ—		” অফ্রাওয়ার	১৫৭
(কচি কলাপাতা)	১৫২	” এরিথ্রোজাইন	১৫৭
মেথিল গ্রীণ	১৫২	” ফ্লোজাইন	১৫৭
সবুজ	১৫২	” অফ্রাওয়ার বোজ	১৫৭
গ্রে (ছাই রং)	১৫৩	ম্যাজেস্টা	১৫৭
” মেট	১৫৩	লাল কোচিনিনাল	১৫৭
” পিলডার	১৫৩	” উড	১৫৮
” মোভ	১৫৩	ব্রাইট শ্যাম	১৫৮
” লাইট	১৫৪	মেট লাইট	১৫৮
		” মিডিয়াম	১৫৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
গ্রেট ডার্ক	১৫২	পশম লাল রং	১৬২
ভায়োলেট (বেঙনি) মেম্বল	১৫২	” নীল ”	১৬২
হলুদ	১৫২	কাঠ, পাথর, ইঁটের মেম্বল	
ইসোলো ফাইন	১৫২	উপর পেণ্ট	১২৬
” ঝু	১৫২	দেয়াল রং করা	১২৪, ১২৭
” ফাষ্ট	১৫২	কাঠ ” ”	১২৪
মখমল রঞ্জন	১৫২	কাঠের রং—	
রেশম রঞ্জন	১৬১	ব্ল্যাক বোর্ড	১২৫
” বার্বেগন রং	১৬১	গোল্ড পেণ্ট	১২৫
” লাল	১৬২	লোহা ”	১২৫
” ক্রিমশন	১৬২	লাইম ”	১২৬
পশম রঞ্জন	১৬১	মেরিণ ”	১২৬

কালি

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
লিখিবার এনিগিন	১৬৮	কালো	১৭১
” ভাওলেট	১৬৮	ব্লু	১৭১
” ব্লু	১৬৮	মার্ক দিবার—	
” লাল	১৬৮	কাঠের বাক্সে	১৭২
” সবুজ	১৬৯	বস্তায়	১৭২
” কালো	১৬৯	কপিং ভাওলেট	১৭২
” চাইনিজ ব্লু	১৭১	” কালো	১৭৩
” প্যারিশিয়ান	১৭১	” ব্লু	১৭৩
ব্লু	১৭১	এনগ্রেভিং লাল	১৭৩
প্রসিয়ান ব্লু	১৭১	”	১৭৪
ট্রিফেন ব্লু ব্ল্যাক	১৭২	ব্রাউন	১৭৪
লিখিবার শুঁড়া	১৭৫, ১৭৬	গ্রীণ	১৭৪
কাগজ রুল করিবার—		মিল্যাক	১৭৪

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পিক	১৭৪	জুতার কালি, কালো	১৬৭, ১৬৮
লাল	১৭৪	” নিউবিয়ান	১৬৮
কাঁচে লিখিবার	১৭৪	ছাপিবার কালি	১৭৭
সোনালী কালি	১৭৪	গ্রীণ	১৭৭
লিথোগ্রাফের	১৭৫	পার্পল	১৭৭
পাথরে লিখিবার	১৭৯	লাল	১৭৭
ষাটুতে লিখিবার	১৭৬	কপার প্লেট প্রিন্টিং	১৭৮
চামড়া পালিশ	১৬৫	অদৃশ্য কালি	১৭৯
ঘোড়ার সাজের	১৬৬		

পেণ্ট ও বাণিশ

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
বাণিশ	১৮০	ক্যারিনেট	১৮৭
” চীনা	১৮২, ১৮৭	কলোডিয়ান	”
” পুস্তক বাঁধাই	১৮২, ১৮৬	কনফেক্সনারি	”
” গিলটির	১৮২, ১৮৩	ড্রয়িং	১৮৮
” সোনা গলান	”	চুলের	”
” গহনার	”	সোনালী	”
” ব্র্যাক	১৮৪	রবার	১৮৯
” লোহার	”	তার ইনসুলেশন	”
” ব্র্যাক জাপান	১৮৫	ইলেকট্রিক তারের	”
এনিলিন	”	ল্যাক	”
বর্ণহীন	১৮৫, ১৮৭	মেহগনি	”
সাধারণ	১৮৫	খাতু রং-এর	১৯০
সাদা কোপাল	”	ওক	”
এসফাল্ট	১৮৬	ওয়েল	১৯১
বীশের জন্তু	”	প্র্যাঙ্করের	”
ত্রিলিমান্ট	”	প্রিন্টার্স	”

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
রৌপ্য পাত্রে	১২২	ড্রায়ার ম্যানানীজ বেজ	১২৮
টার	"	" জুমেটিক	১২৯
হাতার	"	" সম্বন্ধে নিয়ম	"
বেহালার	"	গালায় কাজ	২০০
ওয়াটারপ্রুফ	১২৩	গালা কালো	"
মার্বেল পাথরের	"	" মোহরের	২০১, ২০২
যোম	"	" নীল	২০১
তেলে রং বেশান	১২৬	" ফিকে ব্রাউন	২০১
মিশ্র রং	১২৭	" ব্রাউন	২০১
রং-এর গন্ধ নষ্ট	১২৮	" সবুজ	২০১
ড্রায়ার	"	" লাল	২০৩
" কোবান্ট	১২৮	" সোনালী	২০৪
		ওয়াক্স মিল্ক	২০৫

ধাতু-রঞ্জন

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
গিগিট পিতলে	২০৫	গিগিট উজ্জল করা	২১০
" ওয়াটার	২০৬	মুক্তা " "	২১৬
" সোনার	২১৪	রং সোনার গহনায়	২১০, ২১২, ২১৩
" রূপার	২১৪	সোনার তৈল	২১২
" কয়লার	২১৪		

ধাতু-শিল্প

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
ধাতু-রঞ্জন প্রক্রিয়া	২০৫	ছুঁতে	২০৭
কৃত্রিম স্বর্ণ	২০৫, ২০৯	হিরাকস	২০৮
জার্মান সিলভার	২০৫	হিঙ্গুল	২০৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পিস্তল	২০৮	ঝাল স্বর্ণ	২১১
কঁসা	"	" রৌপ্য	২১২
বন্ধুকের গুলী	"	" শিং বা সেন্সুয়েড	২১২
পারী জমান	"	" পিতল	২১২
কুইন্স মেটাল	"	অক্ষর-নিৰ্মাণ	২১১
পিউটার	২০৯	অলঙ্কার পরিষ্কার করা	২০৯
তাম্রবর্ণ লোহা	২০৯, ২১০	আয়না তৈয়াবী	২১৩
ইলেকট্রো কপারিং	২১০	নাগ লেখা লোহার উপর ২০৯, ২১৩	
কলাই তামা পিতলে	২১৩	গলান সোনা	২০৯
ঝাল বাং	২০৮, ২১১	গলান লোহা	২০৯

হাজার জিনিষ

রন্ধন

ডিমের মলিদা ।

একসের আন্ডাজ ঝিহি ময়দায় তিনটা ইালের ডিমের খেতাংশ মিশ্রিত কর এবং উত্তমরূপে ডালিতে থাক ; পরে পরিমিত জল দিয়া ঐ ময়দা মাখিয়া লও । অনন্তর ঐ ময়দায় কুটি প্রস্তুত করিয়া ঘুঁটের আঙুনে কড়া করিয়া সেকিয়া লও । পরে ঐ কুটি চূর্ণ করিয়া আধ-পোয়া স্বত, দেড় হটাক মধু, একপোয়া চিনি উহাতে সংযোগ করিলে উত্তম মলিদা প্রস্তুত হইবে ।

কুইমাছের রসন্যুস ।

আধসের আন্ডাজ কুইমাছের চাকা, লবণ-জলে ধুইয়া তিন কাঁচা তৈলে ভাজিয়া একখানি থালায় রাখিবে । পরে একটি ইাড়িতে এক-হটাক আন্ডাজ তৈল দিয়া, পেঁয়াজ-বাটা দেড় তোলা, হলুদ-বাটা আধ তোলা এবং লঙ্কা-বাটা দশ আনা ঢালিয়া দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে । বাদামীৰণ হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া ইাড়ির মুখে সরা চাপা দিবে ; জল কুটিয়া আসিলে ভাজা মাছগুলি তাহাতে দিয়া পুনরায় সরা চাপা দিবে । কুটিতে আরম্ভ করিলে লবণ দিবে । অনন্তর আল দিতে দিতে জল মরিয়া আসিলে যখন দেখিবে মসলাগুলি বাহের গায়ে মাখ-মাখ হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে । পেঁয়াজের বদলে আদা ও বাদাম বাটিয়া দিলে চলিবে ।

বাহের চম্‌চন্ ।

স্বত একপোয়া, ছোলায় বেসন্ আধপোয়া, ছোট এলাচ দুই আনা, মরিচ আধ তোলা, বনে-রাটা দুই তোলা, জাফরাণ সিকি তোলা, বাদাম-বাটা আধপোয়া, দধি দুই হটাক, লবণ দুই তোলা লও । অনন্তর একটি

একসের আনাজ ঘোহিত মাছের ডানা, পালক ও আঁশ হাড়াইয়া আঁত কাটিয়া জলে ধুইয়া লও । উহার গায়ে এক আঙ্গুল পূরা মাটির প্রলেপ দিয়া তন্তু বালির মধ্যে উহাকে স্থাপন কর । যখন দেখিবে, উপরকার মৃত্তিকা ভাল হইয়া আসিয়াছে, তখন বালি হইতে বাহির করিয়া গরম জলে বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল ; তারপর কাঁটা বাহিয়া পূর্বোক্ত ছোট এলাচ প্রভৃতি গন্ধদ্রব্যচূর্ণ কিঞ্চিৎ লইয়া বেসনের সহিত একত্রে ঠালিয়া লও । ঐ ঠালা জিনিষ লইয়া এক একটি কুড় চমচমের আকারে তৈয়ার কর । অনন্তর একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া, তাহার উপর খড় বিছাইয়া, তাহার উপর ঐ তৈয়ার করা চমচম-গুলিকে রাখিয়া জাল দিতে থাক । যখন জলের তাপে ঐ মাছ শক্ত হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া দ্রুত, ছোট এলাচের ফোড়ন দিয়া ভাজিতে থাক । দীর্ঘ বাদামী ধরণে ভাজা হইলে ধনে-বাটা, মরিচ-বাটা ও লবণ গুলিয়া ঢালিয়া দাও । বেশ সিদ্ধ হইলে বাদাম, দৈ, জাফরাণ ও অবশিষ্ট গন্ধদ্রব্যচূর্ণ দিয়া নামাইয়া লও । ফোড়নে পেরোজ দেওয়া চলে ।

মাছের ভর্তা ।

একটি আন্ত মাছের পেট চিরিয়া আইসগুলি ও পিস্ত-পৌটা ইত্যাদি অংশসমূহ বাহির করিয়া লও । পরে একখানি কড়া আগুনে চাপাইয়া দাও । অনন্তর সমস্ত কাঁটা বাহিয়া পরিমাণমত আদা এবং লেবুর রস, লবণ, মরিচ, লঙ্কা, ছোট এলাচের দানা এবং লবঙ্গের চূর্ণ মিশাও । পরে ছোট এলাচের দানা দিয়া ভাজিয়া লইলেই মাছের ভর্তা প্রস্তুত হইল । ইহাতেও পেরোজ চলে ।

মৎস্তের মৌল ।

বড় বড় রুই, কাংলা বা মুগেলমাছকে বড় বড় চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া লইয়া দ্রুত ভাজিবে । পরে পরিমাণমত ময়দা, ভেজপাতা ও নারিকেলের দুধ একত্র আগুনে কুটাইয়া লইবে ; একসের মাছে আধসের নারিকেলের দুধ হইলেই যথেষ্ট হইবে । উক্ত নারিকেল-দুধ ও ময়দা ভেজপাতার সহিত কিয়ৎকণ কুটিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে । পরে কেনাইয়া লইবে । অনন্তর উহাকে দুধ জালে পাক

কৰিতে থাকিব। যখন দেখিবেন যন হইয়া আগিয়াছে, তখন আগুৰ
হইতে নামাইবা কাঠের কয়লাৰ আগুনের আঁচে বসাইবে। এখন
উহাতে মাছগুলি ও কিছু লবণ ঢালিয়া দিবে। অতঃপর ছোট
এলাচের দানা, লবঙ্গ, আদার কুচি, দারুচিনি এবং কাঁচালবঙ্গ কুচি
দিয়া পাকপাত্ৰের মুখ ঢাকিয়া দিবে। বেশ থকথকে হইয়া আগিলে
কিঞ্চিৎ মাখন দিয়া নামাইয়া লইবে।

নারিকেল-চিংড়ী।

অল্প দ্বাৰা একটি দুৰ্দ্ধা বা দোমালা নারিকেলের মুখ কাটিয়া তাহাৰ
মধ্যে যত ধনে, মাঝারি-গোছের চিংড়ী মাছগুলিৰ খোসা ছাড়াইয়া
এক মাথা বাদ দিয়া ঢুকাইয়া দাও। মাছগুলিকে বেশ পরিষ্কাৰ
কৰিয়া ধুইয়া লইবে। এখন পরিমাণমত লবণ, তৈল, সরিষা-বাটা,
হরিদ্রা-বাটা এবং জীৰামরিচ-বাটা লইয়া ঐ নারিকেলের মুখে পূৰিয়া
দিয়া বেশ কৰিয়া মুখটি আঁটিয়া দাও। নারিকেলটিৰ চতুৰ্দ্দিকে এক
আঙ্গুল পুরু কাদাৰ প্রলেপ দিয়া জলন্ত আগুনে প্রায় একঘণ্টা আন্দাজ
এপিঠ-ওপিঠ কৰিয়া পোড়াইয়া লও। পোড়ান হইলে দেখিবেন,
নারিকেলের সহিত মাছগুলি মিশিয়া গিয়াছে। এক্ষণে তাহা
নারিকেল হইতে বাহির কৰিয়া অল্প চটকাইয়া লইলেই চলিবে।

মৎস্যের পুরী।

উপাদান—মাছ একসের, ময়দা দুইসের, ঘৃত একসের, দধি দুই হটাক,
কিঞ্চিৎ বাদামের কুচি ভাজা, আদাবাটা দুই তোলা, জাকরাণ-বাটা
দুই আনা, লবণ দুই তোলা। একটি বড় রুই, যুগেল অথবা কাংলা-
মাছের লেজা-মুড়া বাদ দিয়া এবং আঁশ-পোটা চোকড়া ও পিঙ্গ ফেলিয়া
দিয়া তাহাতে এক আঙ্গুল পুরু মাটির প্রলেপ দিবে। এখন একটি
ইাড়িতে বালি পূৰিয়া, ঐ প্রলেপ দেওয়া মৎস্য তাহার ভিতরে রাখ
এবং ঐ ইাড়ি উনানে চড়াইয়া জাল দিতে থাক। যখন দেখিবেন,
উপরকার প্রলেপ লাল হইয়া আগিয়াছে, তখন মৎস্য বাহির কৰিয়া
তত্ত্ব জলে ধুইয়া লইবে। তৎপরে ইহার সমস্ত কাঁটা বাহিয়া উহার
সহিত ঘূতে ভাজা বাদামের কুচি, আদা-বাটা, ধনে চূর্ণ, গরমমসলার
শুঁড়ো, লবণ, চিনি ও জাকরাণ ও অৰ্দ্ধেক দধি দিয়া বেশ কৰিয়া দিয়া

লও । যখন উত্তমরূপে মিশ্রিত হইবে, তখন একহটাক ঘূতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া উহা সাঁতলাইয়া লইবে । এখন ময়দাতে তিন হটাক ময়ান দিয়া উত্তমরূপে মাখিবে ; পরে অবশিষ্ট দধি দিয়া পুনরায় ঠাঙ্গিবে । অনন্তর তাহাতে পরিমিত জল দিয়া যেরূপ লুচির ময়দা প্রস্তুত হয় সেইরূপ করিবে, এখন এক একটি টুঙ্গি তৈয়ার করিয়া তাহার ভিতর ঐ মাছের পুর দিয়া লুচি বেলায় মত বেলিয়া লইয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে । আর মাছের পুরীতে নিজের উদরও পুরিতে পারিবে ।

মৎস্তের কাবাব ।

উপাদান—মাছ একসের, ঘূত একপোয়া, দধি আধপোয়া, সর এক-হটাক, আদা আধ হটাক, ধনে দুই কাঁচা, লকা দুইটি, লবঙ্গ আধ আনা, ছোট এলাচ আধ আনা, লবণ দেড় তোলা, কাঁচা আদা আধ হটাক ও কাগজি লেবু দুইটি । মাছের আঁশ ছাড়াইয়া পেটির মাছ টুকরা টুকরা করিয়া শলা দ্বারা ছিদ্র করিবে । পরে ছোলার বেগন মাখাইয়া বেশ করিয়া ধুইয়া ফেলিবে ; পরে ধনে, আদা, লকা, লবণ, লবঙ্গ, এলাচ, দধি ও সর একত্রে ঐ মৎস্তে মাখিবে । অনন্তর কাঠের কয়লায় আগুন করিবে, পরে টুকরা মাছগুলিকে লোহার শিকে রাখিয়া ঐ আগুনের আধ হাত উচ্রে ধরিয়া আস্তে আস্তে মৎস্তমুক্ত শিক ঘুরাইতে-ফিরাইতে থাকিবে । আগুনের আঁচে মাছ লালবর্ণ হইলেই কাবাব তৈয়ার হইবে । কাবাবের জন্ত পাকা রুই, মৃগেল অথবা গলদা চিংড়ীই প্রশস্ত । এই কাবাবকেই শূল্য বা শূল্যকৃত মৎস্ত বলে । ইহাই শিককাবাব, মাংসেও ইহা প্রস্তুত হয় । কেহ কেহ শিককাবাবে সুলফা শাক দেন ।

শুটি-কাবাব ।

পাকা রুই, মৃগেল অথবা কাৎলামাছ চাকা-চাকা করিয়া কাটিয়া জলে সিক করিবে । সিক হইলে কাঁটা বাছিয়া মাছের কাবাবের যে মসলা ও যে পরিমাণ লিখিত হইয়াছে, সেই মসলা পরিমাণমত লইয়া উহার সহিত বেশ করিয়া চটকাইবে । অনন্তর ঐ চটকান মাছ অল্প পরিমাণে ঘূতে ভাজিবে, ভাজা হইলে গুঁড়াইবে । অনন্তর উহার সহিত পরিমাণ-মত পুদিনা-বাটা, ছোলার বেগন, দৈ, লবণ ও গরমমসলা মাখিরা এক-

একটি গুটি বা গুলী প্রস্তুত করিবে। এমিকে গোটাকতক ডিম্বের হরিদ্রাংশ একটি পাত্রে এবং কিছু সুজি অল্প পাত্রে রাখিয়া জালে দ্রুত চড়াইবে। এখন এক একটি গুটি লইয়া প্রথমে ডিম্বের হরিদ্রাংশে ডুবাইয়া, পরে তাহাতে সুজি মাখাইয়া, ঐ দ্রুতে ছাড়িবে, লালবর্ণ হইয়া আসিলেই নামাইয়া লইতে হইবে। ইহাতে কেহ কেহ পুদিনার বদলে সুলফা দিয়া থাকেন। এই গুটি-কাবারই একপ্রকার কোণ্ডা। কোণ্ডা-কারিও ইহাতেই প্রস্তুত করা চলে।

কীরেলা।

প্রথমে তিন সের খাটি দুধ ছাঁকিয়া একখানি পরিষ্কৃত কড়ায় চড়াইয়া জাল দিবে। জালের সময়ে দুধ ক্রমাগত কাঠি দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন দুধ উথলিয়া উঠিবে, তখন হইতে খুব করিয়া নাড়িতে বা আঁটাইতে হইবে। অর্ধেক মরিয়া আসিলে, দুধে সাত-আটখানি বাতাসা দিয়া কড়ার উপর কাঠি দিয়া ঝাঁটিতে থাকিবে। দুধ মরিয়া গাচ হইলে, উহা একপ নিয়মে চারিধারে নাড়িতে থাকিবে যেন কড়ার গায়ে ধরিয়া বা আঁটিয়া না যায়। যখন দেখিবে কীর কাদার মত ঘন হইয়াছে, তখন জাল হইতে কড়াখানি নামাইবে এবং একখানি পিতলের খুস্তীর দ্বারা কড়ার গায়ে কীর চাঁচিয়া একত্র করিবে। পরে খুস্তীর দ্বারা খুব নাড়িতে থাকিবে, নাড়িতে নাড়িতে উহা নরম মোমের মত হইয়া আঁটিয়া কাঁই থাকিবে। তখন ঐ কীরে এক একটি পুলি তৈয়ার করিয়া তন্মধ্যে ছোট এলাচের পুর দিয়া দ্রুত লালচে রঙে জাজিয়া রসে ফেলিবে। তাহা হইলেই কীরেলা প্রস্তুত হইবে। যে গাছে তিস্ত, অন্ন, কটু, কষায় রস নাষ্ট, সেট গাছের কাঠি ছাড়া অল্প কাঠি হইবে না।

সাবণী।

উপাদান—দুধ পাঁচ সের, পাথুরে চুণের জল একতোলা, মিহরীর গুঁড়া একপোয়া, ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা এবং অন্ন গোলাপী আতর। প্রথমে চুণের জল দুধে মিশাইয়া জালে চড়াইবে, উহা গরম হইয়া আসিলে ধীরে ধীরে পাথার বাতাস দিবে এবং দক্ষিণ হস্তে স্ক্রু কাঠি দিয়া দুধের পাতলা স্তর আস্তে আস্তে টানিয়া লইয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া রাখিবে। এইরূপে যেমন স্তর পড়িবে, অমনি তাহা কড়ার ধারে

লাগাইতে থাকিবে এবং মাঝে মাঝে দুধ নাড়া দিবে। যখন একসেক অবশিষ্ট থাকিবে, তখন নামাইয়া কড়ার সর দুধে মিশাইয়া দিবে। এই সময়ে আতর, মিহরী ও এলাচের গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া লইলেই উৎকৃষ্ট রাবড়ী প্রস্তুত হইবে, দুধ ভাল হইলেই রাবড়ী ভাল হইবে।

সরপুরিয়া।

দুইখানি কড়ার প্রত্যেক খানিতে আড়াই সের করিয়া দুধ জাল দিতে থাক। আগুনের আঁচ কমিয়া আসিলে আপনা হইতেই দুধের উপর সর পড়িবে। একখানি কড়া হইতে সর ছিঁড়িয়া ছিঁড়িয়া অপর কড়ার সরের উপর রাখিয়া দিবে; কিন্তু এই কড়ার আর জাল না দিয়া কড়াখানি কেবলমাত্র আগুনের আঁচের উপর রাখিবে। আর যে কড়া হইতে সর তুলিয়া লইতেছে, তাহার জাল বন্ধ না করিয়া তাহাতে অল্প অল্প জাল দেও। এইরূপে সমস্ত সর তোলা হইলে অল্প জাল দিবার পর পুনর্ব্বার জাল কমাইয়া দিবে। অল্পক্ষণের মধ্যেই সর জমিলে আগেকার মত তাহা তুলিয়া অপর কড়ার সরের উপর আন্তে আন্তে রাখিয়া দিবে। এইরূপ তিন-চারিবার সর তোলা হইলে, যে কড়ার সর জমান হইতেছে, সেই কড়া হইতে সিকি পরিমাণে দুধ অতি সাবধানে সর-তোলা কড়ার দুধে ঢালিয়া দিবে। ঢালিবার সময় জমান সরখানি ছিঁড়িয়া না যায়। পরে ঐ সর কড়া হইতে তুলিয়া কোন পাत्रে রাখিয়া তাহা ছুরি দ্বারা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাটিবে। এই সময়ে আর একখানি কড়াতে কিছু গাওয়া ঘৃত, তাহাতে কিছু আধ-ভাজা ছোট এলাচ এবং মিহরীর গুঁড়া দিয়া ফুটাইবে। একখানি খুঁটীর দ্বারা উহা নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে। কিঞ্চিৎ ফুটাইয়া কড়াখানি নামাইবে। কঙিত সরের চোঁকাগুলি এক একখানি করিয়া ঐ ঘৃতের উপর সাজাইবে। পরে যে কড়ার সর-পড়া দুধ উনানে বসান আছে, সেই কড়ার দুধ অল্প অল্প করিয়া উহার উপর ঢালিয়া দিয়া অবশেষে ঐ চোঁকা সরগুলি উন্টাইয়া দুই পিঠই সমানরূপে গরম করিয়া লইবে। পরে ঠাণ্ডা হইলে দেখিবে, উত্তম সরপুরিয়া হইয়াছে।

সরভাজা।

সরপুরিয়ার সরের জার সর জমাইয়া তাহাতে দুই-তিন ভাঁজ করিবে :

পাওয়া বৃত্ত আঙুলে চড়াইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা দিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া নানাইবে; এই গরম স্থতে ভাঁজ-করা সরগুলি একমিনিট রাখিয়া তাকিয়া লইবে। পরে তাহা চিনিৰ রসে পাক কৰিলেই সবভাজা হইবে।

হানাতাজা।

টটকা হানা কাপড়ে রাখিয়া তাহার উপর ভারী দ্রব্য চাপাইয়া জল বাহির কর; সমস্ত জল বাহির হইলে হানা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাট। ঐ কাটা হানাগুলি চিনিৰ রসে পাক কৰিয়া লইলেই হানাতাজা হইল।

হানার মুড়কী।

হানাতাজাৰ স্নায় মুড়কীৰ হানারও জল বাহির কৰিতে হইবে। পরে ডুমা-ডুমা কৰিয়া চিনিৰ রসে পাক কৰিয়া লইলেই হানার মুড়কী প্রস্তুত হইবে।

হানার পায়স।

উপাদান—তাল টটকা হানা একসের, খাটি দুধ চারি সের, চিনি আধ-সের। প্রথমে পরিচিত প্রথা অনুসারে চিনিৰ রস প্রস্তুত কৰিবে। পরে রস গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে সমস্ত হানা ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন হানা রসে উত্তমরূপে মিশিয়া যাইবে, তখন তাহা ঢালিয়া রাখিবে। এদিকে চারি সের দুধ জালে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে দুধ মরিয়া গিয়া দুই সের মাত্র আছে, তখন দুধের কড়া নামাইবে। তখন রস-মিশ্রিত হানায় ঐ গরম দুধ কিঞ্চিৎ পরিমাণে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। আর অগ্নিৰ উত্তাপ দেওয়া আবশ্যক হইবে না। কেবল ক্রমে ক্রমে দুধ ঢালিতে থাকিবে। যখন সমস্ত দুধ ঢালা হইল দেখিবে তখন কিঞ্চিৎ পেস্তাৰ কুচি দিয়া খুব নাড়িতে থাকিবে। ইচ্ছা হইলে দুই-চারি ফোটা গোলাপজল দিতে পার।

চিনিৰ মুড়কী।

প্রথমে মুড়কীৰ উপযোগী খইগুলি তাল কৰিয়া বাহিয়া লইবে। পাঁচ

পোয়া খইয়ের মুড়কী মাখিতে হইলে একসের চিনির রস জালে চড়াইবে। রস গাঢ় হইলে অঙ্গুলি দিয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে; রস যদি চিট-ধরা গোছের হইয়াছে বোধ হয়, তবে উহা আর জালে না রাখিয়া নামাইয়া লইবে। তখন পাকপাত্রের গায়ে অল্পমাত্র চিনি ছড়াইয়া অথবা শুধু তাড়ু দিয়া নাড়া-চাড়া করিয়া রসের বীজ নাড়িতে থাক। বীজ মাড়া হইলে খইগুলি উহাতে ঢালিয়া দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে থাক। যখন দেখিবে, খইগুলির গায়ে রসমাখা হইয়াছে, তখন জানিবে মুড়কী তৈয়ার হইল। মুড়কী সুগন্ধ করিবার জন্ত গোলমরিচের গুঁড়া ও অল্প কর্পূর দিলে ভাল হয়।

কীরের লুচি।

টাইকা ময়দার রীতিমত ময়ান দিয়া মাখিয়া রাখ। তৎপরে কতকটা কীর লইয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও, যেন খিচ না থাকে। কীর বাটা হইলে পর ডেলা পাকাইয়া লুচির মত বেলিয়া লও, তারপর যে ময়দা ময়ান দিয়া রাখিয়াছ, তাহাতে লুচি প্রস্তুত কর। দুইখানি ময়দার লুচির মাঝখানে কীরের এক একখানি লুচি রাখিয়া চারিধার টিপিয়া বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও। একটু বেশী পরিমাণে ঘৃত আঙুনে চড়াইয়া এক একখানা করিয়া এই মোড়া লুচি ভাজিতে থাক। চুরীর পার্শ্বে যেন চিনির রস একটি পাত্রে প্রস্তুত থাকে; যেমন ভাজা হইবে, অমনি কীরপোরা লুচি রসে ফেলিবে। এই লুচি টাইকা খাওয়া কর্তব্য।

কচুরী।

কচুরী ভাজিতে হইলে ময়দাতে সের-করা অস্ততঃ আধপোয়া ঘৃন্তের ময়ান দিতে হয়। লুচির ময়দা যে প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয়, ইহাও সেই প্রকারে প্রস্তুত করিতে হইবে। যদি একসের ময়দার কচুরী প্রস্তুত করিতে চাও, তাহা হইলে দেড় পোয়া আন্দাজ ছোলার ভাল সিক্ত করিয়া লবণ, মৌরী ও কালোজীরা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া লইবে। তৎপরে ময়দার লেচীতে হুঁলি করিয়া তাহার ভিতর ঐ চটকান ডালের পূর দাও এবং চারিধারে বেশ করিয়া আঁটিয়া দাও। এদিকে কড়াতে ঘৃত চাপাইয়া জাল দিতে থাক ও লেচী বেলিয়া বেলিয়া তাহাতে ছাড়িতে থাক। যখন কচুরীগুলি বাদামী-বর্ণ হইয়া

আসিবে, তখন কাঁকরি করিয়া তুলিয়া একটি পাত্রে রাখিতে থাক । গামলার উপর চুপড়ী বসাইয়া তাহাতে ভাজা কচুরীগুলি রাখিলে কচুরীর গায়ের ঘৃত বরিয়া গামলাতেই পড়ে ; ঘৃত অকারণ নষ্ট হয় না । কলায়-ডাল বা কলায়-গুটির পুর দিলেও উৎকৃষ্ট কচুরী প্রস্তুত হয় । কলায়-ডাল বাটিয়া লইলেই চলে । মটরগুটি সিদ্ধ করিয়া লইতে হয় । খাজার কচুরীতে সের-করা একপোয়া ময়ান না দিলে চলে না । খাজার ময়দা খুব ভাল হওয়া চাই ।

মিঠাপুরী ।

মিঠাপুরীর ময়দায় সের-করা আধপোয়া ঘৃত ময়ান দিবে, তৎপরে তাহাতে গরম জল দিয়া লুচির উপযুক্ত করিয়া মাখিয়া লইবে । তারপর পরিমাণমত মিছরীর দানার সহিত পেস্তা একপোয়া, বাদাম আধপোয়া, আদার রস দুই তোলা, দারুচিনি ও লবঙ্গের চূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা একত্রে মাখিয়া পুর তৈয়ার করিবে । পূর্বে যে ময়দা প্রস্তুত করিয়া রাখিয়াছ, সেই ময়দায় কচুরীর মত লেচী প্রস্তুত করিয়া তাহার মধ্যে ঐ পুর দিয়া কচুরীর মত করিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইলে উত্তম মিঠাপুরী প্রস্তুত হইবে । খাইয়া তৃপ্তিলাভ করিবে ।

মিহিদানা ।

সমপরিমাণ সবেদা ও বেগুন একটি পাত্রে গুলিয়া উত্তমরূপে ফেটাইবে । ফেটান উত্তমরূপে হইয়াছে কি না, দেখিবার জন্য একফোটা লইয়া জলে ফেলিবে । যদি জলে ভাসিয়া থাকে, তবেই জানিবে যে ফেটান ঠিক হইয়াছে । এইরূপ ফেটান হইলে পর একখানি কড়াতে কিছু বেশী পরিমাণ টাটকা ঘৃত লইয়া জ্বালে চড়াইবে ; তারপর একখানি মিহি কাঁকরি দ্বারা বঁদে ভাজিয়া লইবে । বঁদে ভাজা শেষ হইলে কাঁকরি দ্বারা তুলিয়া লইয়া অন্ত একটি পাত্রে রাখ । তৎপরে অল্প পরিমাণ ঘৃত ও জল একসঙ্গে মিশাইয়া শালপাতার চৌকর দ্বারা অল্পে অল্পে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া মিঠাই তৈয়ার করিতে হইবে । বর্দ্ধমান ও বিষ্ণুপুরের মিহিদানা প্রসিদ্ধ ।

বালুসাহী ।

একসের ভাল ময়দা একটি পাত্রে রাখিয়া দেড়পোয়া গরম ঘৃত

ঢালিয়া দাও, পাত্রেয় চতুর্দিকে ময়দা লইয়া সেই ঘূতের উপর চাপা দিয়া একপানি বস্ত্র ঢাকা দাও । আধঘণ্টা পর্যন্ত ঐরূপ ঢাকা রাখিবে । তারপর দুগ্ধ দ্বারা ঐ ময়দা মাঝারি গোছ মাখিয়া লইতে হইবে । মাখা হইলে বালুসাহীর আকারে কিম্বা চতুষ্কোণ ভঁক্তির আকারে এক এক খণ্ড তৈয়ার কর । অতঃপর কড়ায় ঘূত চড়াইয়া উক্ত খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও । পরে বাদামের ত্রায় রস হইলে ভাজা হইয়াছে জানিবে । তদনন্তর রসে ডুবাইয়া রাখিলেই বালুসাহী প্রস্তুত হইল ।

নিখুতি ।

একসের ময়দা, আধসের খাসা, দুই সের সবেদা গরম জলে গুলিয়া ফেটাইতে ও ফেনাইতে হইবে । উত্তমরূপে ফেটান ও ফেনান হইলে, মিহিধানার বঁদে ভাজার মত করিয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে । ঐ বঁদেগুলিকে অল্পপরিমাণ পাতলা চিনির রসে ফেলিয়া রসপাত্র উনান হইতে তুলিয়া রাখিবে । পরে অল্প চটকাইয়া হাতে ধৃত মাখাইয়া মিঠাই বাধার মত বাঁধিয়া লইলেই নিখুতি প্রস্তুত হইবে ।

সীতাভোগ ।

দেড়পোয়া খাসাতে একছটাক ঘূত ময়ান দিবে, তাহার পর ইহার সহিত টাটকা জলশূন্য ছানা উপযুক্ত পরিমাণে মিশ্রিত করিবে ; ইহাই সীতাভোগের উপকরণ । এখন খানিকটা ঘূত জলে চড়াইয়া তাহার উপর একখানা মিহি কাঁঝারি পাতিয়া পূর্ব-প্রস্তুত উপকরণ কাঁঝারির উপর রাখিয়া ডাইন হাত দিয়া দলিতে থাক ; কাঁঝারির ছিদ্র দিয়া যে দানাগুলি ঘূতে পড়িবে, ভাজা হইলে সেগুলি তুলিয়া রসে ডুবাও । অতঃপর সমস্তই পাত্রোন্তরে রাখিয়া মিহিধানা-বাঁধার মত বাঁধিয়া লও । নিখুতি ও সীতাভোগে যে এত ভারতম্য, তাহা অনেক জানেন না । বিষ্ণুপুর, বর্দ্ধমান ও ইন্দাশের সীতাভোগ উৎকৃষ্ট ।

মতিচুর ।

প্রথমে যত আবশ্যক ছোলাবই হউক আর বরবটিরই হউক বেসন লইয়া জলে গুলিবে । পরে তাহার সহিত সমপরিমাণ সবেদা মিশাইয়া উত্তম-রূপে ফেটাইবে ও ফেনাইয়া লইবে । ফেনান হইলে পর তাহাকে বঁদে ভাজার মত কাঁঝারিতে ফেলিয়া ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে ।

এখন ঐগুলি অল্প পায়ে রাখিয়া লাড়ু পাকাইয়া লইলেই মতিচূর প্রস্তুত হইবে। মতিচূর ও মিহিদানায় প্রভেদ করা কঠিন।

পান্ডয়া।

চাঁকি ছানার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া ঐ ছানা নিখিচ করিয়া বাটিয়া লইবে। তৎপরে তাহা চটকাইয়া লম্বা লম্বা পান্ডয়া তৈয়ার করিবে; উহার ভিতর এক একটি এলাচের দানা দিতে ভুলিও না। এখন ঐগুলি ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিলেই পান্ডয়া তৈয়ার হইল। ছানার সহিত সবেদা না মিশাইয়া পান্ডয়া আশু রাখা দুঃসাধ্য। এক-সময়ে ফরাসডাকার পান্ডয়া, ছানাবড়া দেশবিখ্যাত ছিল। আনন্দের-বাবাসতের ছানাবড়া দেবদুর্গত পদার্থ ছিল।

মালপোয়া।

উপাদান—উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া।
প্রথমতঃ ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লইবে। তৎপরে একখানি ঘৃতপূর্ণ তৈ বা চটকা কড়া আঙুনে চড়াইয়া তাহাতে পূর্বমিশ্রিত গোলা একপোয়া পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া চ্যাপটা করিয়া দিবে। বাদামী-বর্ণ হইলে নামাইয়া লইবে। ইহাই সাধারণ মালপোয়া।

ছানার মালপোয়া।

কতকটা উত্তম ছানাবাটা সুজির খাসার সহিত উত্তমরূপে মিশাইয়া উপযুক্ত পরিমাণ ঘূতের সহিত মিশ্রিত করিয়া লইবে। অতঃপর উহাতে মোরী, ছোট এলাচ ও গোলমরিচের চূর্ণ মিশাইয়া মালপোয়া তাজার প্রকরণে ভাজিয়া লইবে।

কীরের মালপোয়া।

কীরের মালপোয়া উত্তমরূপে করিতে হয়। ছানার পরিবর্তে ডেলা কীর দিতে হইবে।

ছানাবড়া।

ছানার জল বাহির করিয়া তাহার সহিত খাসা মিশাইয়া বেশ করিয়া চটকাইয়া লইবে। লচরাচর একসের ছানায় একপোয়া খাসা মিশাইলে ভালিতে পারে। চটকান হইলে এক একটি গোলক পাকাইয়া লইয়া

যুতে ভাজিবে। লাল হইয়া আসিলে যুত হইতে তুলিয়া চিনির
রসে ফেলিবে; রস হইতে অল্প পাত্রে তুলিয়া তাহার উপর হানাবাড়
চিনি ছড়াইয়া দিলেই উত্তম হানাবড়া হইবে।

লেডিক্যানিঙ্গ।

ইহা তৈয়ার করিতে হইলে একসের হানায় একপোয়া স্নুজি চাই।
স্নুজিতে উত্তমরূপে যুতের ময়ান দিয়া জলশূন্য হানার সহিত বেশ
করিয়া চটকাইবে। তৎপরে খুব বড় বড় করিয়া গড়িয়া হানাবড়া
ভাজার মত ভাজিয়া লইবে। হানাবড়া ও লেডিক্যানিঙ্গের পাক
একই প্রকার; তবে লেডিক্যানিঙ্গ খুব বড় বড় করিয়া গড়িতে হয়।
কাশিমবাজারের রাজবাড়ীর জগু মুর্শিদাবাদের এক মোদক আখন্ড
ওজনের একটি লেডিক্যানিঙ্গ প্রস্তুত করিয়াছিল।

গোলা সন্দেশ।

গোলা সন্দেশ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের হানা ও একসের চিনির
রস আবশ্যক। ভাল চিনির রস জ্বালে চড়াইয়া জল-নিংড়ান হানা-
বাটা তাহার সহিত মিশাইয়া তাড়ু ঘারা নাড়িতে থাক; একপাত্রে
তাড়ু নাড়িবে, যেন খুলির এধার-ওধার তাড়ু বেশ সঞ্চালিত হয়।
পাক যত ঘন হইয়া আসিবে ততই নাড়িতে থাকিবে। যে কারিগর
নিজের হাতে অনেক সন্দেশ না করিয়াছে, সে ভিন্ন যে-সে লোক
সন্দেশের পাক ঠিক রাখিতে পারে না। যাহা হউক, যখন দেখিবে
সন্দেশ বেশ চট্টধরা কাঁই গোছের হইয়াছে, তখন খোলা জাল হইতে
নামাইয়া একটি রিডার উপর বসাইয়া ক্রমাগত তাড়ু নাড়িতে থাক।
এরূপ নাড়া-চাড়া করিতে করিতে আপনা হইতে বীজ মরিয়া আসিবে
ও ডেলা বাঁধিবে। এইবার একখানি খুস্তীর দ্বারা খুলির সন্দেশ
একখানি বারকোষের উপর তুলিয়া লও। একটু ঠাণ্ডা হইলেই
তুই হাতে চটকাইয়া গোলা বাঁধিতে থাক। পাক একইরূপ।
কেবল হাঁচের প্রকারভেদে সন্দেশের আতা, তালশাঁস,
-মনোরঞ্জন, কীরপুলী, ছাবা, অবাকছাবা প্রভৃতি নানারূপ আকার-
ভেদ হয়। বড় গোলাকে মণ্ডা বলে। ছোট ছোট গুলী পাকাইলে
সুগু হয়। যে পাক দেখান হইল, তাহা মাঝারি খাসার পাক।

খুব খাসার রস খুব কম ও ছানা খুব অধিক দিতে হয়।
আবার ছানার ভারতম্যে সন্দেশের ভারতম্য হইয়া থাকে। পূর্ব-
কলিকাতার হাতীবাগান, হালসীবাগানে যে ছানা হইত, তাহাতে
সন্দেশ অতীব উৎকৃষ্ট হইত ; এখন সেরূপ সন্দেশ পাওয়া যায় না।
কীরপুলীত' প্রায় অদৃশ্য হইয়াছে। জনাইয়ের মনোহরার পাক-
বস্ত্র। বড়বাজারের বাতাবীর পাকেও বৈচিত্র্য আছে।

কীরের সন্দেশ।

প্রথমে একখানি খুলিতে তিন পোয়া চিনির রস চড়াইবে। উহাতে
আখসের ছানা-বাটা মিশাইয়া তাড়ু দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন
দেখিবে চিট ধরিয়া গাঢ় হইয়া আসিয়াছে, তখন তাহাতে একপোয়া
কীর, একছটাক বাদাম-বাটা, এককাঁচা পেস্তা-বাটা ও ছোট এলাচের
দানা চারি আনা পরিমাণ ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া নামাইবে।
পরে বীজ মরিয়া অল্প পাত্রে রাখিয়া গোলা বাঁধিয়া লইলেই কীরের
সন্দেশ হইবে।

ছানার পোলাও।

উপাদান—শক্ত ও টাইকা ছানা দেড়সের, চিনি আধপোয়া, কিসমিস
দুই ছটাক, পেস্তা দুই ছটাক, বাদাম দুই ছটাক, জাফরাণ চারি আনা,
সা-মরিচ একতোলা, সা-জীরে আধতোলা, লঙ্কা একতোলা, ছোট
এলাচের দানা চারি আনা, দারুচিনি ছয় আনা, তেজপাতা একতোলা,
লবণ চারি তোলা, হোলার ডাল একপোয়া, আদা-হেঁচা দুই তোলা
এবং জল তিন সের। তিন সের জলে আঁকুনীর মসলাগুলি নেকড়ায়
পুঁটিলি বাঁধিয়া সিদ্ধ কর, একসের থাকিতে নামাইয়া রাখ ; কাপড়ে
বাঁধিয়া ছানার জল বাহির করিয়া ডুমা-ডুমা আকারে কাটিয়া লও ;
পরে ঈষৎ বাদামী রঙ্গে ঘূতে ভাজিয়া রাখ। একগে চাউল ধুইয়া ও
তুকাইয়া দুগ্ধ-মিশ্রিত জাফরাণ-গোলা ও অল্প ঘূতের সহিত মিশাইয়া
তাহাতে বাদাম, কিসমিস, পেস্তা, সা-মরিচ, সা-জীরা এবং এলাচের
দানা ছড়াইয়া মিশাইয়া লও। অনন্তর একটি ইঁাড়ির তলায় সিকি
পরিমাণ ঘৃত ঢালিয়া তাহার উপর তেজপাতা সাজাইয়া, চাউল ঢালিয়া
লও। পরে তাহাতে আঁকুনীর জল, লবণ ও সিকি পরিমাণে ঘৃত

মিশাইয়া হাঁড়ির মুখে সরি ঢাকা দিয়া মুহূ তাপে বসাও । একেবারে কুটির উঠিলে হানাগুলি ঢালিয়া দিবে । কিয়ৎকণ পরে যখন চাউল সিদ্ধ হইয়া আসিবে, তখন নারিকেল-কোরা, চিনি ও অবশিষ্ট সমস্ত ঘৃত দিয়া আন্তে আন্তে হাঁড়িটি একবার কাঁকাইয়া লও । পরে হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও ; উত্তমরূপে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও ।

ভূনীখিচুড়ী ।

উপাদান—খাড়ি মসুরী একসের, ঘৃত তিন পোয়া, উত্তম চাউল দেড়-পোয়া, লবণ তিন তোলা, আদা-বাটা দুই তোলা, লঙ্কা-বাটা এক-তোলা, জীরামরিচ-বাটা আধতোলা, তেজপত্র দশখানি, ছোট এলাচ চারি আনা, দারুচিনির কুচি ছয় আনা, লবঙ্গ তিন আনা, দধি এক-পোয়া এবং পেঁয়াজ-কুচি চারি তোলা । প্রথমে চাউলগুলি পরিষ্কার করিয়া বাছিয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও ; অনন্তর একটি পাকপাত্রে সমস্ত ঘৃত চড়াইয়া পেঁয়াজের সরু-সরু কুচিগুলি তাজিয়া লও, পরে সেই পাত্রে চাউল, ডাল ও তেজপত্রগুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক । যখন দুই-একটি চাউল কুট কুট করিয়া কুটিতে থাকিবে, তখন তাহাতে সমস্ত মসলা ও দধি ফেলিয়া দিয়া পুনরায় নাড়াচাড়া করিতে থাক । কিয়ৎকণ পরে উহাতে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া রাখ ; এই সময়ে বেশী করিয়া জাল না দিয়া অল্প অল্প করিয়া জাল দাও । - যখন দেখিবে, বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন লবণ দিয়া হাঁড়ির কানা ধরিয়া একবার কাঁকিয়া দিবে । পরে জল মরিয়া আসিলে পেঁয়াজের কুচিভাজা দিয়া দশ-পনের মিনিট পরে নামাইয়া লও । যতকণ না আহার করিতে বসিবে, ততকণ হাঁড়ির মুখের ঢাকা খুলিও না । পেঁয়াজ না দিলেও উত্তম ভূনীখিচুড়ী প্রস্তুত হয় । কেহ কেহ পেঁয়াজ-কুচির বদলে আদার কুচি দেন । বাদাম-কুচি দিলে আরও ভাল হয় । সকলরূপ খিচুড়ী ও পলায়ের পক্ষেই পুরাতন আতপ চাউল প্রশস্ত । ভূনীখিচুড়ী মৃগ ও হোনার জালেও বেশ ভাল হয় ।

কলাইশুঁটির খিচুড়ী ।

একসের খোলা-ছাড়ান কলাইশুঁটির খিচুড়ী বাঁধিতে হইলে একপোয়া

স্বত চাই। তদ্বিন্ন নিম্নলিখিত মসলাগুলি নিম্নলিখিত পরিমাণে
 আবশ্যক।—খাঁড়ি মসুরী একপোয়া, পুরাতন দাদখানি চাউল এক-
 পোয়া, ধনে-বাটা তিনতোলা, হরিদ্রা-বাটা একতোলা, জীরা-মরিচ-
 বাটা একতোলা, লবঙ্গ-বাটা আধতোলা, আদা-বাটা একতোলা,
 তেজপাতা দশখানি, ছোট এলাচ সিকিতোলা, দারুচিনি তিন আনা,
 লবণ চারি তোলা এবং জল তিন সের। প্রথমতঃ শুঁটি হইতে কলাই
 ছাড়াইয়া সেইগুলিকে লবণের সহিত রগড়াইয়া নির্মল জলে দুই-
 তিন বার ধুইয়া লইলেই কলাইয়ের সমস্ত খোসা উঠিয়া যাইবে।
 অনন্তর আগুনে পরিমাণমত ঘৃত চড়াইয়া প্রথমে খোসা-ছাড়ান কলাই,
 তারপরে চাউল এবং সর্বশেষে খাঁড়ি মসুরীগুলি অল্প পরিমাণে ভাজিয়া
 লইয়া পৃথক পৃথক পাত্রে রাখ। পরে একটি হাঁড়িতে অবশিষ্ট ঘৃত
 আগুনে চড়াইয়া তাহাতে অর্ধেক গরমমসলা দিয়া নাড়িতে থাক।
 যখন উত্তাপে বাদামী রঙ্গ হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে গরম জল
 ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে; জল ফুটিতে আরম্ভ
 করিলে কলাই, মসুরী ও চাউলগুলি ঢালিয়া দাও। এই সময়ে জাল
 একটু অল্প দিবে; পরে খিচুড়ী বেশ সিদ্ধ হইলে অবশিষ্ট গরমমসলা
 দিয়া নামাইবে। খিচুরী আঠা-আঠা হইবে বলিয়াই খাঁড়ি মসুরী
 দিতে হয়। ইহার স্বাদেও একটু বৈচিত্র্য হয়। কিন্তু খাঁড়ি মসুরী
 না দিলেও কলাইশুঁটির খিচুড়ী ভাল হয় না, রূপ নহে।
 দাদখানি চাউলের পরিবর্তে সর পুরাতন আতপ চাউলে খিচুড়ী
 ভালই হয়।

গোপচোপ।

সমপরিমাণ ময়দা, চিনির রস ও ঘূতের সহিত কিঞ্চিৎ গোলাপী আতপ
 মিশাইবে; যখন দেখিবে উত্তমরূপে মিশিয়াছে, তখন এক একটি দানা
 পাকাইয়া একখানি পিতলের থালের উপর সারি সারি বসাইবে।
 তৎপরে উপরে আর একখানা থালা চাপা দিয়া চারিখান ময়দা দিয়া
 বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে। তখন সেই থালা কাঠের কয়লার আগুনের
 উপরে বসাত; উপরেও আগুন চাপা দাও। অগ্নি নির্বাণ হইলে
 ঢাকা খুলিয়া দেখ, ঐ তোমার গোপচোপ।

শকর-পারা।

শকর-পারা প্রস্তুত করিতে হইলে, একসের ময়দা, দুধের সৰ একপোয়া, দেড়পোয়া বাদাম-বাটা, একপোয়া চিনির রস, একপোয়া ঘৃত ও দুই আনা পরিমাণ ছোট এলাচগুঁড়া আবশ্যকমত। প্রথমতঃ উক্তরূপে খাসাময়দার সহিত দুধের সৰ মিশাইয়া খুব দলিতে হইবে, তৎপরে বাদাম-বাটা ও এলাচচূর্ণ জলে গুলিয়া ঐ ময়দার সহিত মাখিতে হইবে। অনন্তর একপোয়া ঘৃতের ময়দা দিয়া লুচির ময়দা যে প্রকারে মাখিতে হয়, সেই প্রকারে উক্ত ময়দা মাখিয়া লও। যখন দেখিবে, বেশ মাখা হইয়াছে, তখন তাহা হইতে লেচী কাটিয়া ক্ষুদ্র চতুষ্কোণ আকারে তৈয়ার কর। এই সকল প্রস্তুত হইলে পর খানিকটা ঘৃত জ্বালে চড়াও; ঘৃত পাকিয়া আসিলে উক্ত চতুষ্কোণ খণ্ডগুলি ভাজিয়া লও। সাবধানে ভাজিবে, যেন কড়াও না হয় নরমও না থাকে। এই খণ্ডগুলিতে চিনির রস মাখাইলে “শকর-পারা” প্রস্তুত হইল।

মেওয়ার পাস্তা।

পাঁচ ছটাক সবেদার সহিত একসের ক্ষীর মিশাইবে। ক্ষীরকেও মেওয়া বলে। সবেদা টাটকা হওয়া চাই। ঐ সবেদার কিছু ময়দাও দিতে হয়। এখন মেওয়া ও সবেদা ভালরূপে চটকাইয়া ছানার পাস্তার মত গড়িয়া ঘৃতে ভাজিবে। পরে চিনির রসে ফোললে মেওয়ার পাস্তা হইবে। ইহাকেই ক্ষীরের পাস্তা বলিবে।

সরচূর্ণ।

যে নিয়মে দুধের সৰ পড়াইতে হয়, সেই নিয়মে দুই সের আনাজ সৰ জমাইয়া লইবে। এখন একখানি চাটু তণ্ডু আকারের উপরে বসাইয়া তাহাতে সৰ স্থাপন করিয়া নীচের দুগ্ধ মাখিয়া লইবে। অতঃপর ইহাকে ছুরি দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে এবং ঐগুলিকে তিন পোয়া আনাজ ঘৃতে ভাজিবে। লালচে বর্ণ হইয়া আসিলে আধপোয়া বাদাম ও আধপোয়া পেস্তা কুচি-কুচি করিয়া উহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। তারপর ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা, লবঙ্গচূর্ণ দুই আনা,

কপূর আধরতি, গোলমারচূর্ণ সাড়ে চারি আনা উহার সহিত মিশাইয়া দাও । এখন একসের আদাজ মিছরীর রস প্রস্তুত করিয়া উহার উপর ঢালিতে থাক, আর মুহূ তাপ দাও, মধ্যে মধ্যে এক একবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দাও । যখন রসে দানা বাঁধিয়া উঠিবে, তখনই নামাইয়া লইবে ।

নাংখাতাই ।

উপাদান—ঘৃত আধসের, চিনি দেড়পোয়া, ময়দা একসের । অগ্রে ময়দা, ঘৃত ও চিনি একত্রে মিশাইয়া মাখিয়া লও । পরে ছোট ছোট টুকলী করিয়া অল্প ঘূতে বাদামী রঙ্গে ভাজিয়া লইলেই অল্পাধিক নাংখাতাই হইবে । “ময়দা আছে, ঘি আছে ; জল নাই । কটকট গরম !” ময়দার বদলে সুজি ভাল ।

দধির লুচি ।

ঘৃত একসের, ময়দা একসের, দধি আধপোয়া ; অগ্রে ময়দায় দধি মিশাইয়া খুব ডালিবে, পরে উহাতে দধি তোলা ঘৃত মিশাইয়া আবার ডালিবে, ভালরূপে ডলা হইলে গরম জল দ্বারা মাখিবে । মাখা হইলে আবার আধপোয়া ঘৃত উহাতে মাখিয়া ডালিবে । ডলা শেষ হইলে লেচি করিবে ও ঠিক গোল করিয়া বেলিবে । পরে তাহা ঘূতে ভাজিয়া লইলেই দধির লুচি প্রস্তুত হইবে ।

খাস্তা-কচুরী ।

খাস্তাকচুরী অত্যন্ত কচুরী ভাজার মত ভাজিতে হয়, তবে ইহার ময়দায় কিছু অধিক ময়দা দিতে হয় । ময়দা অধিক দিলে খাইতে মোলায়েম হইয়া পাকে । কচুরীর পাকে খাস্তার পাকও দেখাইয়াছি ।

বড় বঁদে ।

সুজি ও সবুদের খামি গোলার পরিমাণমত জলে গুলিয়া খুব ফেনাইবে । ফেনান হইলে বড় বড় বাঁধারিতে সেই গোলা ছাড়িয়া ঘূতে ভাজিবে । তৎপরে চিনির রসে ফেলিলেই বড় বঁদে প্রস্তুত হইবে । বড় বঁদে বড় সুগন্ধ ।

বেগলের পক্কায় ।

ঘৃত কিম্বা তৈল জালে চড়াইয়া তাহার উপরে বাঁধারি রাখিয়া বেসনের

পুক গোলা ঢালিয়া দাও। এখন হস্ত দ্বারা ডালিয়া বুঝি ঝাড়িতে থাক। ভাজা হইলে অল্প পাত্রে রাখিবে; তৎপরে চিনির রসে অথবা গুড়ে পাক করিয়া বাঁধিয়া লইলেই পক্ক হইল। পক্কের ঐ বুঝি একটু লম্বা লম্বা হইলেই “টানা-মিঠাই” হইয়া থাকে। ঘূতে ভাজা চিনির রসে ফেলা পক্ক হইতে বড় উৎকৃষ্ট। বেগনের গোলা ভাল করিয়া ফেটাইয়া না লইলে পক্ক বড় শক্ত হয়।

মুগের লাড়ু।

উপাদান—ঘূত আধসের, মুগের ডাল আধসের, ছোট এলাচ আধ-তোলা। একরাতি ভিজাইয়া ডালের জল বরাইবে; এই ডাল সামান্যরূপ পিষিতে হইবে। ঘূত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ডালচূর্ণ লালচে করিয়া ভাজিবে। এদিকে একসের চিনির রস জ্বাল হইতে নামাইয়া খুব নাড়িতে থাকিবে; কিছু ঘন হইলে তখন এলাচ-চূর্ণ তাহাতে ঢালিয়া নাড়া-চাড়া করিবে। পরে তাহা লাড়ুর আকারে পাকাইবে।

আঁদর্শ।

তিনপোয়া চিনি জ্বালে চড়াইয়া রস প্রস্তুত কর। জ্বালে ঐ রস রাখিয়া তাহাতে একসের চাউলের মিহিগুঁড়া দিয়া জ্বাল দিতে থাক। যখন উহা জমিয়া কঠিন হইবে, তখন নামাইবে। এখন তদ্বারা পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া ঘূতে বাদামী রঙ্গে ভাজিয়া লও। ইহার নাম আঁদর্শ।

মৎস্তের পোলাও।

উপাদান—কাটা মৎস্ত দেড়সের, চাউল একসের, ঘূত একপোয়া, লবণ চারি তোলা, আদা-ছেঁচা অর্দ্ধ পোয়া, ধনে গোটা বা ছেঁচা অর্দ্ধ পোয়া, গোলমরিচ গোটা বা গুঁড়া একতোলা, তেজপত্র দুই তোলা, ছোট এলাচ দুই আনা, দারুচিনি দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা এবং জল দুই সের। প্রথমে একটি ঝাড়িতে মৎস্ত, মরিচ, ধনে ও আদা রাখিয়া দুই সের জল ঢালিয়া মুখ সরা দিয়া বন্ধ করিয়া উনানে চড়াইয়া জ্বাল দিবে। আধসের আন্দাজ জল থাকিলে ও লালচে রঙ্গ হইলে নামাইয়া পরিষ্কৃত সূক্ষ্ম বস্ত্র দ্বারা এই আঁকুনার জল ছাঁকিয়া মাছগুলি পাত্রান্তরে রাখিবে। এদিকে একটি পাকপাত্রে ঘূতের

সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া আঁকনীর জলে সন্ধ্যা দিবে। কুটিয়া উঠিলে নামাইয়া অল্প পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে। পরে ঐ পাকপাত্রটি পরিষ্কৃত করিয়া তাহাতে ঘূতের সহিত লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া মৎস্তগুলি সীতলাইয়া নামাইবে। পরে চাউলগুলি অর্দ্ধসিদ্ধ করিবে। যে হাঁড়িতে পোলাও পাক হইবে, তাহার তলায় ঈষদ্ভৃষ্ণ ঘৃত ঢালিয়া তদুপরি তেজপত্র বিছাইয়া দাও। পরে গরমমসলাগুলি অল্প ছেঁচিয়া অর্ধেক মৎস্তের সঙ্গে মিশ্রিত কর। পরে সেই সজ্জিত তেজপত্রোপরি একথাক মৎস্ত সাজাইয়া ঐ মৎস্তের উপর আর একথাক তেজপত্র বিছাইয়া পুনরায় উহার উপর আর একথাক চাউল সাজাও। এইরূপ সমস্ত মৎস্ত ও চাউল পর্যায়ক্রমে সাজান হইলে, সর্বোপরি একথাক তেজপত্র সাজাইয়া আঁকনীর জল, লবণ এবং অবশিষ্ট সমস্ত ঘৃত ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ পরিষ্কৃত বস্ত্রখণ্ডে ঢাকিয়া সয়া চাপা দিয়া অর্দ্ধঘণ্টাকাল তপ্তাকারের দমে বসাইয়া রাখ। তাহা হইলেই পোলাও প্রস্তুত হইল। বলা বাহুল্য, পেশোয়ারী চাউল বা উৎকৃষ্ট আতপ চাউলই পলায় বা পোলাওয়ের পক্ষে প্রশস্ত।

গমের পোলাও।

উপাদান—খোসাহাড়ান গম একসের, ঘৃত আধসের, মাংস একসের, দারুচিনি দুই আনা, ছোট এলাচ দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা, মরিচ আড়াই আনা, আদা দেড় তোলা, পেঁয়াজ একপোয়া, লবণ সাড়ে চারি তোলা এবং কালোজিরা দুই আনা। প্রথমে মাংস, আদা, পেঁয়াজ, ধনে, লবণ এবং জল সিদ্ধ করিয়া আঁকনীর জল প্রস্তুত কর। পরে ঘূতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া সীতলাইয়া লও। অনন্তর উহা কাপড়ে ছাঁকিয়া জল ও মাংস পৃথক্ পৃথক্ করিয়া রাখ। যে পাত্রে মাংস রাখিবে, তাহাতে যেন জিরা ছড়াইয়া মাংস ও গরমমসলা সাজান হয়। পরে গমগুলি অল্প ঘূতে ভাজিয়া আঁকনীর জলে সিদ্ধ কর, এই সময় ইহাতে কিঞ্চিৎ ঘৃত দিবে। সিদ্ধ হইলে মাংস সজ্জিতপাত্রে বসাইয়া তাহার উপর অবশিষ্ট ঘৃত ঢালিয়া দিয়া দমে বসাইবে। কিয়ৎকাল পরে দম হইতে নামাইয়া লইবে। পেঁয়াজ না দিলেও ক্ষতি হয় না। পেঁয়াজের বদলে বাদাম-কুচি দিলেই চলিবে। আর বলিয়া রাখি,

সকল প্রকার পলায়েই বাদাম-কুচি দেওয়া ভাল । পেঁয়াজ দিলেও
“বাদাম-কুচি দিতে হয় ।

চিনির পোলাও ।

উপাদান—চিনি তিনপোয়া, ঘৃত দেড়পোয়া, কিসমিস্ আধপোয়া, চাউল একসের, দারুচিনি ও লবঙ্গ-বাটা প্রত্যেকে তিন আনা । চিনির পানা প্রস্তুত করিয়া তাহাতে দারুচিনি-বাটা মিশাইয়া জালে চড়াইবে । পরে আধ-সিদ্ধ চাউল ঐ পানাতে দিবে এবং ঘৃত ঢালিয়া দিয়া জালে চড়াইবে । অল্প সিদ্ধ হইলেই নামাইয়া লইবে, এইরূপে প্রস্তুত করিলেই চিনির পোলাও হইবে ।

আনারসের পোলাও ।

উপাদান—আনারসের শাঁস দেড়সের, চিনি আধসের, চাউল এক-সের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, পাতিলেবুর রস একপোয়া, আদা-ছেঁচা তিন তোলা, ধনে-ছেঁচা তিন তোলা, গোটা দারুচিনি চারি আনা, গোটা লবঙ্গ চারি আনা, ছোট এলাচের দানা চারি আনা, লবণ চারি তোলা, জিরা একতোলা ও জল চারি সের । প্রথমে মাংস, ধনে, আদা এবং তিন তোলা লবণ জলে সিদ্ধ করিয়া একসের থাকিতে নামাইয়া একখানি পরিষ্কৃত নেকড়ায় ছাঁকিয়া আঁকনীর জল ও মাংস পৃথক পৃথক পাত্রে রাখ । পরে অর্দ্ধছটাক ঘৃত কালোজিরা ফোড়ন দিয়া ঐ মাংস আঁকনীর সহিত সাতলাইয়া পুনরায় ঐ দ্রব্য দুই পৃথক পৃথক পাত্রে নামাইয়া রাখ । এক্ষণে অবশিষ্ট লবণ আনারসে মাখাইয়া শীতল জলে ধৌত করিয়া সন্ধ্যা কাটি দিয়া উত্তার গায়ে ছিদ্র কর । পরে একটি ইঁড়িতে ঐ আঁকনীর জলে একসের আনারস কুটাইয়া আধসের থাকিতে নামাইয়া জল ও আনারস পৃথক পাত্রে রাখ । পরে ঐ জলে লেবুর রস ও চিনি দিয়া পানা প্রস্তুত করিয়া তাহার অর্ধেক পৃথক পাত্রে রাখ ও অপরাধ অবশিষ্ট ছিদ্র-করা আনারসের সহিত কুটাইতে থাক । জল মরিয়া মাখ-মাখ হইলে নামাইয়া রাখ । এক্ষণে পোলাওয়ের ইঁড়িতে বাকি কালোজিরা ছড়াইয়া তত্পরি সমস্ত মসলা ও মাংস সাজাইয়া পূর্বরক্ষিত সিদ্ধ-করা আনারস নিংড়াইয়া, তাহার রস দিয়া মুহু মুহু জাল দাও ।

রস শুষ্ক হইয়া আসিলে অর্ধসিক চাউল মাংসের উপরে দিয়া তাহার উপর আঁকনীর জল ও ঘৃত ঢালিয়া দমে বসাও । কিয়ৎকণ পরে দেখ আনারসের পলান্ন দেবানে পরিণত হইয়াছে ।

খাসা মণ্ডা ।

উপাদান—তিনসের ছানা, পাঁচ পোয়া চিনির পাকা রস, আধপোয়া ক্ষীর এবং পরিমাণমত পেস্তা-কুচি । ছানার জল নিংড়াইয়া বাটিয়া লইতে হইবে । চিনির জল জালে চাপাও, কুটিয়া আসিলে উক্ত বাটা ছানা দিয়া নাড়িতে থাক ; একটু পরে ক্ষীর ঢালিয়া দাও । খুব সাবধান, তাড়ু-নাড়া কাগাই দিবে না, আঁটিয়া যাইতে পারে । নাড়িতে নাড়িতে চিটু ধরিয়া আসিলে নাগাইয়া রাখ । ঘণ্টা চারি পরে উহাতে পেস্তার কুচি মিশাইয়া মোণ্ডা পাকাইয়া লও । নানারূপ ছাঁচে নানারূপ আকারের সন্দেশ প্রস্তুত হইবে ।

সুরতি বরফি ।

ছোট এলাচ ও জয়ত্রীর গুঁড়া প্রত্যেকে একতোলা একসের ক্ষীরের সহিত মিশ্রিত করিবে । পরে উহাকে তিনপোয়া আন্দাজ চিনির রসে উত্তমরূপে পাক করিয়া বরফির আকারে প্রস্তুত করিয়া লইলেই সুরতি বরফি প্রস্তুত হইবে ।

দেদোমোণ্ডা ।

দেদোমোণ্ডা প্রস্তুত করিতে হইলে ছানায় তৎসম-পরিমাণ চিনির রস মিশাইয়া জালে চড়াইতে হইবে । মোণ্ডার পাকের ত্রায় ইহাকেও পাক করিতে হইবে । তবে প্রভেদের মধ্যে এই যে, উহাতে কিঞ্চিৎ ছোট এলাচের গুঁড়া মিশাইয়া গোমার আকারে লইয়া তক্তা কিসা বারকোষের উপর জোরে ঠপ-ঠপ করিয়া ফেলিতে হইবে । ঐরূপ করিলে সন্দেশগুলি চেপ্টা হইয়া আসিবে । এইরূপ চেপ্টা দুইখানা সন্দেশ পরস্পর যুক্ত করিয়া দাও, খানিক থাকিলে উত্তমরূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে । ইহাকে দেদোমোণ্ডা বলে । পানিহাটির দেদোমোণ্ডা প্রসিদ্ধ । সেখানকার রামচাকী আরও প্রসিদ্ধ । রামচাকীর পাকে আর রাতাবীর পাকে সাদৃশ আছে ।

কস্তুরো সন্দেশ ।

কস্তুরো সন্দেশ হাঁচে পুরিয়া তৈয়ার করিতে হয় । একসের ছানা-বাটাতে তিনপোয়া চিনির রস ও বাদাম-বাটা আধপোয়া মিশাইয়া জালে চড়াও এবং ঘন ঘন তাড়ু নাড়িতে থাক । যখন দেখিবে, অল্প অল্প চিট্‌ ধরিয়া আসিয়াছে, তখন উনান হইতে নামাইয়া ঘন ঘন তাড়ু দিয়া নাড়াচাড়া করিতে থাক । এইরূপ করিলে ক্রমে কাঁই আঁটিয়া আসিবে । তখন হাঁচে পুরিয়া কস্তুরো প্রস্তুত করিয়া লও । বড়বাজারে রাতাবীর পাকে যে কস্তুরো হয়, তাহাই অমৃত । সেবালে রূপচাঁদের কস্তুরো গৌরবে রূপাকেও পরাস্ত করিত । কস্তুরো ষোড়া থাকে ।

ক্ষীরের বরফি ।

প্রথমে ক্ষীরে ছোট এলাচের গুঁড়া একতোলা ও অল্প গোলাপী আতর মিশাইবে । পরে একসের ওজন চিনির রস প্রস্তুত করিয়া জালে পাকাইয়া ও নামাইয়া তাহাতে আধপোয়া মিছরি দিয়া খুব নাড়িয়া দানা বাঁধিয়া আসিলে, ঐ ক্ষীর মিশাইয়া আবার নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে । পরে তাহা একখানি পাত্রে পুরু করিয়া ঢালিয়া উপরটি চোস্ত করিয়া শক্ত হইলে অর্থাৎ বেশ জমিয়া গেলে, ছুরি দিয়া চোঁকা করিয়া কাটিয়া লইলে ক্ষীরের বরফি প্রস্তুত হইবে । বরফির কাঁই আরও কড়া হইলে গুঁজায়ার উপযুক্ত হয় ।

সুজির মোহনভোগ ।

প্রথমে সুজি অগ্নিস্থ কটাহের ঘূতে অবিরাম নাড়িয়া লালচে ধরণে ভাজিয়া লইবে । পরে তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিবে ; দুই-একবার ফুটিয়া আসিলে চিনি দিয়া নাড়িবে । এই সময় ইহার সঙ্গে কিছু কিসমিস মিশাইয়া দিবে এবং যখন গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া লইবে । ইহারই নাম সুজির মোহনভোগ । কেহ কেহ দুধ, জল দুই দিয়া থাকেন । কিন্তু কেবল জলে যে মোহনভোগ হয়, তাহা মোহনভোগ নহে । সুজির জেই বা পুলটিশ ।

ছানার বরফি ।

একসের ছানা-বাটা একসের চিনির রসে মিশাইয়া জালে চড়াইবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে । যখন শক্ত হইয়া আসিবে, তখন তাহাতে

ছোট এলাচের গুঁড়া ও পেস্তা-বাদামের কুচি দিয়া অধিকতর নাড়িতে থাকিবে। রাতিনত চাপ-চাপ হইয়া আসিলে কোন পাত্রে চোস্ত করিয়া ঢালিয়া দিবে; শক্ত হইলে বরফির আকারে কাটিলেই হানার বরফ প্রস্তুত হইবে। বস্তুতঃ ইহা একপ্রকার সন্দেশ।

কিস্মিসের মোহনভোগ।

কিস্মিসের মোহনভোগ প্রস্তুত করিতে হইলে একসের কিস্মিস, ঘৃত আধপোয়া ও চিনি একপোয়া আবশ্যক। কিস্মিসগুলিকে জলে ধুইয়া বোটা ফেলিয়া দাও। পূর্বলিখিত আধপোয়া ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহাতে কিস্মিসগুলি দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক; যখন দেখিবে ঐ-গুলি গলিয়া আসিতেছে, তখন চিনির রস ঢালিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাক, ঘন হইলেই নামাইয়া লইবে। ইচ্ছা হইলে ঐ সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ দিতে পার। অল্প কর্পূর দিলেও ক্ষতি হয় না।

খোয়াসানি পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, মাংস একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, দারুচিনি, লবঙ্গ, জাফরাণ ও ছোট এলাচ-বাটা প্রত্যেকটি দুই আনা, ধনে-বাটা তিন তোলা, পেঁয়াজ-বাটা আধপোয়া, মরিচ-বাটা চারি আনা, কালো-জিরা দুই তোলা, আদার রস দেড়তোলা, লবণ তিন তোলা এবং দধি একপোয়া। প্রথমে মাংসে লবণ, পেঁয়াজ-বাটা ও আদার রস মাখাইয়া দুইদণ্ড আনাঙ্গ ঢাকা দিয়া রাখিবে; পরে ঢাকা খুলিয়া জাফরাণ, এলাচ, মরিচ, ধনে-বাটা এবং দধি মাখাইয়া লও। পরে একটি পাকপাত্রে জিরা ছড়াইয়া উক্ত মাংস, দারুচিনি, লবঙ্গ এবং অর্দ্ধেক ঘৃত দিয়া আগুনে বসাইবে। অনন্তর অল্প একটি হাঁড়িতে চাউল-গুলি আধ-সিদ্ধ করিয়া ফেন গড়াইয়া অবশিষ্ট ঘৃতের সহিত মাংস তাহাতে ঢালিয়া দিবে। পরে ময়দা দ্বারা একখানি বড়রকম রুটি প্রস্তুত করিয়া পাকপাত্রের মুখে ঢাকা দিবে এবং তাহার উপর সরা কিংবা অল্প কোন পাত্র আচ্ছাদন দিয়া চারিদিক ময়দা দ্বারা বেশ করিয়া আঁটিয়া দিবে, দেখিবে যেন ভিতরকার তাপ বাহির হইয়া আসিতে না পারে। অনন্তর পাকপাত্রটি নামাইয়া তাহার নীচে কাঠের কয়লার আগুনে রাখিবে। উপরে কাঠের কয়লার আগুন চাপা দিবে, এইরূপ

অবস্থায় কিছুক্ষণ রাখিলেই ভিতরকার জল মরিয়া চুড়-চুড় শব্দ করিতে থাকিবে, তখন আগুন হইতে হাঁড়ি বা ডেকচী নামাইয়া লইবে আর উপরের আগুনও ফেলিয়া দিবে। পেয়াজের বদলে বাদাম দিলে চলিবে।

হিন্দুস্থানী পোলাও।

উপাদান—গাছ দেড়সের, ঘৃত একপোয়া, চাউল একসের, আদা আধপোয়া, ধনে আধপোয়া, মরিচ সওয়াতোলা, তেজপাতা দুই তোলা, বাদাম আধপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, কিসমিস্ আধপোয়া, লবঙ্গ ছয় আনা, ছোট এলাচ ছয় আনা, দারুচিনি ছয় আনা ও লবণ সাড়ে চারি তোলা। একসের জলে ধনে, মরিচ ও আদা দিয়া আঁকুনী কর; একপোয়া থাকিতে নামাইয়া অর্ধেক লবঙ্গ ঘূতে ফোড়ন দিয়া সাতলাও; পোলাওয়ের হাঁড়িতে অল্প ঘৃত দিয়া তেজপাতা বিছাইয়া মসলা, কিসমিস, বাদাম এবং মৎস্ত সাজাও; এই থাকের উপরে অর্ধ-সিদ্ধ চাউল সাজাও। এইরূপে মৎস্ত-অন্নাদি সাজাইয়া সর্বোপরি অবশিষ্ট ঘৃত ও আঁকুনীর জল ঢালিয়া হাঁড়ির মুখ ভালরূপে ঢাকিয়া হাঁড়ি দমে বসাও। আধঘণ্টা পরে নামাইয়া লইলেই হিন্দুস্থানী পোলাও হইল।

মিঠা পোলাও।

উপাদান—চাউল একসের, ঘৃত দেড়পোয়া, বাদাম আধপোয়া, কিসমিস্ একপোয়া, পেস্তা আধপোয়া, ধনে দুই তোলা, তেজপাতা আধতোলা, আদা দুই তোলা, মরিচ আট আনা, গরমমসলা আট আনা, মিহরি একতোলা, লবণ তিন তোলা। ঘৃত ও মসলার সহিত চাউল-গুলি সিদ্ধ করিয়া পাত্রান্তরে রাখ। পরে একটি হাঁড়িতে আধপোয়া ঘূতে কিসমিস্, পেস্তা ও বাদামগুলি ভাজিয়া লও। হাঁড়িটি নামাও, তাহাতে যে ঘৃত রহিল, সেই ঘূতের উপর তেজপাতাগুলি সাজাইয়া তাহার উপর মাংস ও অন্নগুলি থাকে থাকে সাজাও। অবশিষ্ট ঘৃত, কিসমিস্ভাজা ইত্যাদি এবং মিহরির গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দমে বসাও। কিঞ্চিৎ পরে জল মরিয়া আসিলে নামাইয়া রাখ।

সাধারণ কাবাব ।

উপকরণ—হাড়শূণ্ড মাংস একসের, পেঁয়াজ-কুচি আধপোয়া, দধি এক-পোয়া, ঘৃত একপোয়া, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনি-বাটা প্রত্যেক দুই আনা, লবণ আড়াই তোলা, আদার রস দেড়ছটাক, ধনে-বাটা দেড় তোলা, মরিচ-বাটা চারি আনা । প্রথমতঃ মাংসগুলিকে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লইবে, পরে উহাতে দধি, লবণ ও অর্ধেক আদার রস মাখাইয়া একঘণ্টাকাল ঢাকা দিয়া রাখিবে । অনন্তর ঘূতে মাংসগুলি ফেলিয়া দিয়া নাড়া-চাড়া করিতে থাকিবে ; এই সময় আগুনের জ্বাল কমাইয়া দিবে । জ্বালে থাকিয়া মাংসের রস মরিয়া আসিলে নামাইয়া সমস্ত ধনে-বাটা, অর্ধেক মসলা ও দধি মাখাইয়া পুনরায় জ্বালে চড়াইবে । জ্বালে শুক হইয়া আসিলে, নামাইয়া লইবে । অনন্তর একটি সৰু শিকে একখণ্ড মাংস ও একটি পেঁয়াজ-কুচি গাথিয়া কাঠের কয়লার আগুনের উপর ঘুবাইতে থাক এবং মধ্যে মধ্যে মাংসে মসলা ও ঘৃত মাখাও । যখন দেখিবে মাংস সুগন্ধি হইয়া আসিয়াছে, তখন শিক হইতে মাংস খুলিয়া পাত্রান্তরে রাখ । যদি একেবারে সমস্ত মাংস শিকে গাথা না যায় তবে পুনরায় ঐরূপ কবিয়া গাথিয়া, ঐরূপে আগুনে ঘুবাইতে থাক । ইহাই একপ্রকার শূণ্ড মাংস । শূণ্ড মৎস্যের কথা পূর্বে কথিত হইয়াছে । পেঁয়াজ না দিলেও চলে, কেহ কেহ পেঁয়াজের বদলে মশলা থাক দেন ।

হংরাজী কাবাব ।

একসের আন্দাজ খুব থোড়া মাংস লইয়া লবণ, জল ও গোলমরিচের গুঁড়ার সহিত যথোচিতরূপে মিশাইয়া সিক্ত করিয়া লইবে ; পরে সিক্ত মাংস বাটিয়া পাত্রান্তরে রাখিবে । পরে আদা-বাটা, লবঙ্গ-বাটা, দারুচিনি-বাটা, এলাচ-বাটা এবং পুদিনা শাকের কুচি ও কিঞ্চিৎ জেব্ব রসে ঐ মাংস মাখিয়া এক একটি পাত্রে এবং কিঞ্চিৎ সুজি অপর একটি পাত্রে রাখিয়া, ঐ লাড়ুগুলির মধ্য হইতে এক একটি লইয়া একবার ডিমের হবিড্রাংশে ডুবাইয়া তাহাতে সুজি মাখাও ; পুনরায় ডিমের হবিড্রাংশে ডুবাইয়া আবার সুজি মাখাও । এইবার ঐ-গুলিকে ঘূতে ভাজিয়া লইলেই হংরাজী কাবাব প্রস্তুত হইল । সুজির পরিবর্তে বিস্কুটের গুঁড়া অধিক প্রশস্ত ।

চাকা কাবাব ।

উপকরণ—হাড়শূন্য কোমল মাংসের চাকা একসের, লবণ দেড়তোলা, দধি একপোয়া, পেঁয়াজ দেড়তোলা, ধনে-বাটা দেড়তোলা, আদার রস দেড়তোলা, এলাচ, লবঙ্গ ও দারুচিনিচূর্ণ প্রত্যেক দুই আনা, মরিচগুঁড়া সিকিতোলা এবং ঘৃত আধপোয়া । চাকা চাকা মাংসগুলির একপিঠ কোন অস্ত্র দ্বারা খেতলিয়া লও । পরে তাহাতে পেঁয়াজ-বাটা, আদার রস, মরিচ ও লবঙ্গচূর্ণ, ধনে-বাটা ও গরমমসলার গুঁড়া মাখাইয়া ঘৃতে অল্পমাত্রায় সীতলাইয়া লও । অনন্তর উহা শিকে গাঁথিয়া আগুনে ঘুরাইতে থাক ও মধ্যে মধ্যে ঘৃত ও দধি মাখাও ; বেশ সিদ্ধ হইলে নামাইয়া লও । পেঁয়াজ না দিলেও ক্ষতি হইবে না ।

দোপেঁয়াজ ।

উপাদান—মাংস আধসের, ঘৃত দেড়পোয়া, লবণ একতোলা, জল আধপোয়া, পেঁয়াজ-ছেঁচা আধতোলা, হরিদ্রা-বাটা আধতোলা, লঙ্কা-বাটা আধতোলা, আদা-ছেঁচা সিকিতোলা, আন্ত ছোট পেঁয়াজ দশ-বারটা, পাঁঠার মাংস আধসের আন্দাজ লইয়া ধান-ধান করিয়া কাটিয়া লও । পেঁয়াজগুলিকেও লম্বালম্বি চারি-পাঁচ ফালি করিয়া কুঁচাইয়া ঘৃতে ভাজিয়া লও । ভাজা হইলে মসলাগুলি ঐ ঘৃতে নাড়িতে থাক, বেশ লাল্চে হইয়া আসিলে তাহাতে মাংস ও লবণ দিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া কর । মাংস লাল হইয়া আসিলে জল ঢালিয়া দিয়া পাকপাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া রাখ ; খানিক জল মরিখা আসিলে পেঁয়াজগুলি ঢালিয়া দিয়া জাল দিতে থাক । যখন দেখিবে মাংস সিদ্ধ হইয়াছে অথচ তাহাতে অল্প ঘন রস আছে, তখনই বুঝিবে দোপেঁয়াজ প্রস্তুত । বিলাতী “কন্টি ক্যাপ্‌নেন্” কতকটা দোপেঁয়াজের পর্যায়ভুক্ত ।

চাউল-পুডিং

উপাদান—ডিঘ দুইটা, চিনি আধপোয়া, দুধ দেড়পোয়া, চাউল আধপোয়া । প্রথমে চাউলগুলি সিদ্ধ করিয়া লইবে, পরে ডিঘ দুইটা উত্তমরূপে ফেনাইয়া লইবে । অনন্তর দুধ গরম করিয়া ঐ ফেনান ডিমের উপর ঢালিয়া দিয়া কিঞ্চিৎ মিশ্রিত করিবে । পরে উহার

সহিত ভাত মিশাইয়া একটি প্রান্ত পাকপাত্রে ঢালিয়া একঘণ্টাকাল কাঠের কয়লার আগুনে বসাইয়া রাখিবে।

সুজির পুডিং।

উপকরণ—সুজি একপোয়া, ডিম দুইটা, দুধ দেড়পোয়া এবং জল দেড় ছটাক। সুজিগুলি ভিজাইয়া তাহার সহিত দুধ, কিঞ্চিৎ লবণ এবং ডিম দুইটির হরিদাংশ মিশ্রিত কর। পরে ডিম দুইটির স্বেতাংশ লইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া উত্তমরূপে ফেনাও ; ফেনান হইলে একটি পাক-পাত্রে মুহু আগুনে বসাইয়া তাহাতে ঢালিয়া দাও। তৎপরে দুধমিশ্রিত সুজি উহার উপর ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টাকাল আঁচে রাখিয়া নামাইয়া লও।

মাংসের মোরক্সা।

উপাদান—মেঘের মাংস একসের, কিঞ্চিৎ মাখন, ছোট এলাচ, লবঙ্গ, দারুচিনি ও ধনে-বাটা, লবণ, পাতিনেবুর রস, পরিমাণমত জলে চারি ঘণ্টাকাল মাংস সিদ্ধ কর। অনন্তর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইলে হাড়গুলি বাহিয়া লও। তৎপরে ঐ মাংসের সহিত সমস্ত মসলা ও লবণ মিশ্রিত করিয়া মাখনের সহিত জালে চড়াও। যখন দেখিবে চুই-চুই শব্দ হইতেছে, তখন উহাতে পরিমিত জল ঢালিয়া ক্রমাগত নাড়া-চাড়া করিবে। যখন দেখিবে জল মরিয়া কাদার মত হইয়াছে, তখন নেবুর রস দিয়া নামাইয়া লইবে। তাহা হইলেই মোরক্সা হইবে।

বোটসি পুডিং।

উপকরণ—আধসের দুধ, দুইটি ডিম, দেড় কাঁচা ধপধপে চিনি, দুই ছটাক পাউরুটির ছিঙ্কা, মিষ্ট মোরক্সা এবং জায়ফলচূর্ণ। প্রথমে দুধ জালে চড়াও, একবলক উঠিলে তাহাতে রুটির ছিঙ্কা মিশাইয়া নামাও। ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে ডিম দুইটির কুসুম্যাংশ মিশ্রিত করিয়া একটি পাত্রে ঢাল এবং তাহাতে মিষ্ট মোরক্সা ও জায়ফলচূর্ণ ফেলিয়া দাও। তদনন্তর উহাকে আধঘণ্টাকাল আগুনে বসাইলে জমিয়া যাইবে। নামাইয়া ছুরি দ্বারা চোঁকা-চোঁকা করিয়া কাটিয়া আহাৰ কর।

পাঁউরুটির পুডিং।

উপাদান—কিস্মিস্, চিনি, লবণ, ডিম এবং পরিমাণমত দুধ। একটি পাকপাত্রে রাখন দিয়া কিস্মিস্ ও কটি থাক-থাকু সাজাইয়া পাত্রটি পূর্ণ কর, পরে তাহাতে দুধ, চিনি ও ডিমের কুসুম্যাংশ ঢালিয়া দাও। কিয়ৎক্ষণ পরে অল্পমাত্রায় লও। লবণ ও দুধ মিশ্রিত হইলে হিন্দুর অখাদ্য।

লাউয়ের আচাব।

ছাড়ান লাউ পাচসের, রাইসরিষা-বাটা আধসের, লবণ ছয় তোলা। প্রথমে ছাড়ান কচি লাউ খণ্ড খণ্ড করিয়া জলের সহিত জালে চড়াইয়া দাও। সুসিদ্ধ হইলে জল গালিয়া লবণ ও সরিষা-বাটা মাখাইয়া মাটির পাত্রে রাখিয়া মুখ ঢাকিয়া দাও। এই পাত্রটি একদিন রৌদ্রে রাখিয়া পাত্রটির মুখ খুলিয়া তাহাতে কিয়ৎপরিমাণে গরম জল ঢালিয়া দিয়া উহাৰ মুখ বন্ধ করিয়া পাচদিন পর্য্যন্ত রৌদ্রে রাখ। গাজর, শালগম, কাঁকড়া প্রভৃতি নানাজাতীয় ফলমূল দ্বারাই এইরূপ আচাব প্রস্তুত হইতে পারে। আচাবে বিচার নাই।

জারক নেব।

পাতি কাগজি নেবুগুলি প্রথমে পরিষ্কৃত করিবে। পরে যে পরিমাণ নেবু তাহার সিকিপরিমাণ ওজনে লবণ মাখাইয়া দুই-একদিন রাখিবে। চারিটি নেবুজারা করিতে হইলে একটি নেবুর যত ওজন হইবে, লবণও সেই পরিমাণে ওজন করিবে। এইরূপ তারতম্য করিলেই চলিবে। কিছুদিন ঐ অবস্থায় রাখিলে নেবুগুলি জমিয়, আসিবে। আস্ত নেবু দ্বারা নেবুজারা প্রস্তুত করিতে হয়।

আমের মিষ্ট আচার।

কাঁচা আম কুড়িটা, রাইসরিষা একছটাক, মরিচ তুই তোলা, মেথি দুই তোলা, জিরা দুই তোলা, হরিদ্রা এক তোলা, কালোজিরা এক তোলা, লবণ তিন তোলা, চিনি একসের, তৈল বা ইক্ষুরসের সিকি আশেবে। প্রথমে আম লম্বালম্বি গাবে দুই কিংবা চারি খণ্ড করিয়া চিরিবে। পরে তাহাতে লবণ ও সরিষা মাখাইয়া দুইদিন পর্য্যন্ত রাখিবে। দুই দিবস পরে দেখা যাইবে তাহা হইতে জল নির্গত হইতেছে। এখন

আত্মখণ্ডগুলি তুলিয়া পরিষ্কার তিন-তারবন্দ চিনির রসে চকিশ ঘণ্টা রাখিবে। পরে তাহাতে তৈল কিংবা সিন্ধী ঢালিয়া দিয়া কিছুদিন রাখিলেই মিষ্টি আচার প্রস্তুত হইবে। একপ্রকার পরিমাণ দেওয়া হইল, এই হারে যত ইচ্ছা আম লইয়া মিঠা আচার করিতে পারিবে।

পুদিনার চাটনি।

পুদিনা-শাক একছটাক, লবঙ্গ ছইটা, লবণ আবশ্যকমত, তেঁতুল বা পাতিনেবুর রস আধছটাক। অন্ন ব্যতীত আর সমস্ত উপকরণগুলি (একসের) উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে অন্নরস মাখাইলেই পুদিনার চাটনি প্রস্তুত হইল। কচি অমুসারে ইহাতে অন্নপরিমাণ তৈল ও মিষ্ট ব্যবহার করা যায়। কাঁচা আমের সময়ে তেঁতুল বা নেবুর রসের পরিবর্তে কাঁচা আম বাটিয়া দিলেও চলে।

আলুবোথার চাটনি।

আলুবোথার একসের, কাগজি নেবুর রস একসের, লবণ একপোয়া, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালোজিরা-ভাজার চূর্ণ একছটাক, কিসমিস একপোয়া, পেঁয়ত বাদাম একপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ আধছটাক, পুদিনা-বাটা আধপোয়া, আদা একছটাক, চিনি সমস্ত পরিমাণের আর্দ্রে, ছোষার অর্থাৎ খোঁষা একপোয়া। আলুবোথার পরিষ্কার করিয়া নেবুর রসে একরাতি ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে চটকাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে। পরে অগ্ন্যস্ত্র দ্রব্যগুলি উৎসাহিত মিশাইয়া দিবে। তিন দিন রোজে দিয়া বোতলে পুরিয়া রাখিবে।

পাকা আমের মধুরিকা।

পাকা আমের রস দেড়সের, ঘৃত একসের, মিহি টাটকা ময়দা আর্দ্রসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই আনা। মিষ্টজাতীয় আত্ম উত্তমরূপে জলে দ্রবীভূতকরতঃ খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কৃত বস্ত্রে ছাঁকিয়া রস বাহির করিয়া লও। ঐ রসে সমুদয় ময়দা, এলাচচূর্ণ ও চিনি মিশ্রিত করিয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া একটি পাকপাত্রে জালে (বড়ার আকারে) চড়াও। বড়াভাজার নিয়মানুসারে উহা ঘূতে ভাজিয়া লইলেই আত্মের মধুরিকা প্রস্তুত হইবে।

লুড়িক।

কমলানেবু পঞ্চাশটা, ভাল গোলাপ-জল আধসের, দধি (চিনিপাতা) চারি সের। কমলানেবুর খোসা ছাড়াইয়া প্রত্যেক কোয়ার আঁশ ও বীজ ফেলিয়া দিবে। তৎপরে কাচ, মৃত্তিকা বা প্রস্তরের পাত্রে নেবু কোয়া, দধি এবং আবশ্যকমত লবণ দিয়া উত্তমরূপে গুলিয়া বেশ করিয়া মিশাইবে। এই সময়ে গোলাপজল দিয়া নাড়িয়া দিবে। ইচ্ছা হইলে একখানি সরু কাপড়ে ছাঁকিয়া শুঁটের গুঁড়া দিয়া ঢাকিয়া রাখিবে। লুড়িক এইরূপে প্রস্তুত হয়, চিনিপাতা দধি না পাইলে দধিতে চিনি মিশাইয়া লইবে। এই চাটনি চক্ষির মধ্য খায়াপ হয় না।

কিস্মিসের আচার।

কিস্মিস একসের, আঙ্গুর অথবা ইন্ধুর উত্তম সিকাঁ চারি সের, গোলমরিচচূর্ণ একছটাক, কালো ও সাদাজিরা একছটাক, সৈন্ধব-লবণ তিন ছটাক, বড় এলাচচূর্ণ আধছটাক, আদা একপোয়া। প্রথমে সিকাঁ জ্বালে চড়াইবে এবং টগ্-বগ্ করিয়া ফুটিয়া উঠিলে লবণ, আদা, কিস্মিস তাহাতে ঢালিয়া দিবে। জ্বালে একসের পরিমাণে রস থাকিতে জিরা, গোলমরিচ এবং এলাচচূর্ণ দিয়া পরে অল্পমাত্রা জ্বাল দিয়া নামাইয়া লইবে। তাহা হইলেই কিস্মিসের আচার প্রস্তুত হইবে।

খোন্দার আচার।

খোন্দা বা ছোয়ারা একসের, সিকাঁ চারি সের, আদা একপোয়া, লবণ আধপোয়া, প্রথমে আদা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র করিয়া কুঁচাইয়া রাখিবে এবং খোন্দাগুলির বাঁচি ছাড়াইয়া লম্বাভাবে চারি খণ্ড করিয়া রাখিবে। এখন সিকাঁ জ্বালে চড়াইয়া দেও এবং উত্তমরূপে ফুটিয়া উঠিলে তাহাতে সমস্ত উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও। জ্বালে একসের আলাদা থাকিলে নামাইয়া রাখ, তাহা হইলে ছোয়ারার আচার পাক হইল। আরব-ভুরকাদি দেশের শুষ্ক খজুরই ছোয়ারা বা খোন্দা বলিয়া পরিচিত।

রায়তা।

কচি লাউ একসের, দধি একসের, পাতি, কাগজি বা গোড়া-নেবু

রস একহটাক, রাইসরিবা-বাটা দুই তোলা, লবণ তিন তোলা, আম-
আদার (অল্প আদাও চলে) রস আধকাঁচা। প্রথমে লাউগুলি পাতলা
পাতলা স্ক্র স্ক্র করিয়া কুটিয়া বা কুরাণী দ্বারা কুরিয়া দানাশূন্য করিয়া
লইবে। ঐ লাউ জলে সিদ্ধ করিবে। লাউ সুসিদ্ধ হইলে জল
গালিয়া ফেলিয়া দিয়া একটি পাত্রে রাখিবে। পরে লবণ, দধি, লেবুর
রস, চিনি এবং আদার রস ঢালিয়া দিয়া অল্পপরিমাণে চটকাইয়া
লইলেই রায়তা প্রস্তুত হইবে। এই প্রণালীতে অত্যন্ত তরকারী
অর্থাৎ চালকুমড়ার শাঁস, ওলকপি, বেগুন ইত্যাদিরও রায়তা প্রস্তুত
হইয়া থাকে। রাইসরিবার প্রস্তুত হয় বলিয়াই ইহার নাম রাইতা
বা রায়তা।

বেলের মোরকা।

উদরায়র রোগের পক্ষে বেল অত্যন্ত উপকারী খাদ্য। একতু
চিকিৎসকগণ বেলগুঁটা, বেলপোড়া, বেলের সরবৎ এবং বেলের মোরকা
পথ্যরূপে ব্যবস্থা করিয়া থাকেন। বেলের মোরকা যেমন সুখাদ্য আবার
তেমনি উপকারী। এই মোরকা প্রস্তুত করা সহজ; মনে করিলে
প্রত্যেক গৃহাই উহা প্রস্তুত করিতে পারেন। মোরকার জন্ত কাঁচা
বেলই ব্যবহৃত হইয়া থাকে। প্রথমে বেলের খোলা ছাড়াইয়া উহা
চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া লইবে। অনন্তর ঐ চাকাগুলির বাঁজ
বাহির করিয়া শীতল জলে অস্ততঃ একঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইয়া
রাখিবে। পরে উত্তমরূপে জল ঝাড়িয়া ফেলিবে। এখন অত্যন্ত
মোরকার ভায় এই চাকাগুলি চিনির রসে পাক করিয়া লইলেই বেলের
মোরকা প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মোরকা।

স্বকশু ও বাঁজরহিত কুম্ভাণ্ডখণ্ড একসের, সবেদা পাঁচ তোলা, ফটকির
একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা
এবং চিনি একসের। প্রথমে কুম্ভাণ্ড খণ্ড করিয়া ঐগুলির গায়ে-
শলাকা দ্বারা বহু ছিদ্র করিবে। ছিদ্র করিয়া একঘণ্টা শীতল জলে
ডুবাইয়া রাখিবে। পরে তাহা হইতে তুলিয়া সবেদা ও ফটকির-

মিশ্রিত জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার পর নিম্নলিখিত জলে উহা উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। পরে চিনির রস জালে চড়াইয়া তাহাতে কুমড়ার খণ্ডগুলি নিক্ষেপ করিয়া অতীত মোরকর ত্রায় পাক করিবে এবং এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল উহাতে দিয়া জাল হইতে নামাইবে। দেশী পুরাতন কুমড়া দ্বারাই যে মোরকরা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। রক্তপিত্ত প্রভৃতি রোগে কুমড়ার মোরকরা ঔষধ ও পথোর ত্রায় ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

ইক্ষুর সিকা।

সিকা বা চিনিপার অনেক প্রকার খাণ্ডে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তৈলের ত্রায় সিকার মধ্যে নানাপ্রকার ফল-মূলাদি প্রভৃতি খাণ্ডদ্রব্য ডুবাইয়া রাখিলে, তাহা না পচিয়া অবিকৃত থাকে, এজন্ত সিকা প্রস্তুত করিবার নিয়ম জানা আবশ্যক। এতদ্ভিন্ন সিকা দ্বারা নানাপ্রকার ঔষধের কার্য্য হইয়া থাকে। যে নিয়মে সিকা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা লিখিত হইতেছে—ইচ্ছামত ইক্ষুরস লইয়া জালে চড়াইবে। জালে কুটিয়া উথলিয়া উঠিলে তাহা নামাইবে এবং বস্ত্রে ছাঁকিয়া মুক্তিকা অথবা কাচের পাত্রে রাখিবে এবং পাত্রেয় মুখ বন্ধ করিয়া ঝোড় ও শিশির পায়, এক্রপ স্থানে দশ-পনের দিন পর্য্যন্ত রাখিবে। এই রস এক্রপ অবস্থায় থাকিলে দেখা যাইবে, উহার উপর একখানি সর পড়িয়াছে। তখন পাত্রেয় মুখ খুলিয়া সরখানি তুলিয়া ফেলিয়া রস পুনর্বার কাপড়ে ছাঁকিয়া পূর্ববৎ অবস্থায় রাখিবে এবং আবার সর পড়িলে এক্রপ করিবে। যতদিন সর পড়িবে, ততদিন এক্রপ করিবে। যখন দেখা যাইবে আর সর পড়িতেছে না, তখন পুনর্বার ছাঁকিয়া বোতলে পুরিয়া মুখ আঁটিয়া রাখিলেই সিকা প্রস্তুত হইল। সিকা অনেকদিন পর্য্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকে।

কচি লাউয়ের পায়স।

কচি লাউ দ্বারা পায়স প্রস্তুত করিতে পারা যায়। লাউয়ের খোসা ছাড়াইয়া তাহার মধ্যস্থ বৃক্কা কাটিয়া ফেলিয়া দিয়া লাউ অত্যন্ত পাতলা ধরণে সূরুভাবে কাটিতে হইবে। অনন্তর তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিবে। এই সিদ্ধ-করা লাউ পায়সের উপযুক্ত হইল। কেহ

কেহ আবার উহা ঘূতে সামান্তৰূপ ভাজিয়া লইয়া থাকেন, ভাজিয়া লইলে পায়স ভাল হয়। জলে সিদ্ধ করিলে লাউয়ের জলীয় অংশ বাহির হইয়া যায়। অগ্রে সিদ্ধ না করিলে ছুখে ঐ জলীয় অংশ মিশ্রিত হয়, পায়সের আবাদ পান্বে হইয়া থাকে। এজন্তই সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। পায়সের দুধ জাল দিতে হইলে প্রথমে কড়াতে দ্বুত চড়াইয়া তেজপত্র ফোড়ন দিয়া তাহাতে দুধ ঢালিয়া দিবে। দ্বুত-সম্বরা দিলে পায়সের সুমধুর আবাদ হইয়া থাকে। জালে দুধ তিন ভাগ মরিয়া আসিলে তাহাতে পূৰ্ব্বপ্ৰস্তুত লাউ ঢালিয়া দিবে। লাউ দেওয়ার পরে চিনি, পেস্তা ও কিস্মিস্ দিয়া ধীরে ধীরে নাড়িতে থাকিবে। অত্যন্ত নাড়া-চাড়া করিলে লাউ এককালে গলিয়া যাইতে পারে, এজন্ত অতি সাবধানে নাড়িতে হয়। ঐ সকল উপকরণ দিয়া অল্পকণ পরে নামাইয়া লইলেই লাউয়ের পায়স প্ৰস্তুত হইল।

আলুৰ পায়স।

ভাল করিয়া পাক করিতে পারিলে লাল আলু অথবা গোল আলু দ্বারা অতি উপাদেয় পায়স প্ৰস্তুত হইয়া থাকে। এই দুই-জাতীয় আলুৰ দ্বাৰাই যে কেবল পায়স প্ৰস্তুত হইয়া থাকে একুপ নহে, আবার উৎকৃষ্ট পিষ্টকও প্ৰস্তুত হয়। আলুতে শৰ্কৰা বা চিনিৰ অংশ থাকাতে উহা পায়সাদিৰ উপযোগী। দুই প্ৰকাৰ নিয়মে লাল আলু দ্বাৰা পায়স প্ৰস্তুত হয়। প্ৰথম,—আলুৰ খোসা ছাড়াইয়া তাহা চাউলের ত্ৰায় সৰু সৰু করিয়া কুটিয়া লইবে। পরে তদ্বাৰা পায়স রাঁধিতে হইবে। অন্য প্ৰকাৰ নিয়মে পাক করিতে হইলে অগ্ৰে আলুগুলি জলে সুসিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে জাল হইতে নামাইবে। পরে উহা শীতল হইলে আলুৰ লাল খোসা বা ছাল ফেলিয়া দিয়া চট্কাইতে থাকিবে এবং আঁশের ত্ৰায় যে-সকল সূত্ৰবৎ পদাৰ্থ দেখা যাইবে তৎসমুদয় ফেলিয়া দিবে। অনন্তৰ পায়স পাক করিতে হইবে। পাচক ও পাচিকাগণ এই উভয়বিধ নিয়মের মধ্যে যে-কোন প্ৰকাৰে প্ৰস্তুত করিতে পারেন। অত্যন্ত পায়স যেকুপ দ্বুত-সম্বরা দিয়া পাক করিতে হয় এবং ছুধের পরিমাণনত বাদাম, পেস্তা ও কিস্মিস্ দিয়া পাক করিতে হয়, ইহাও সেই নিয়মে পাক করিতে হয়। এই পায়স

অতি সুখাত। গোল আলুও খুব সন্ধ সন্ধ করিয়া স্বতে অল্প ভাজিয়া লইতে হয়। পরে প্রক্রিয়া সমান।

আদার মোরকা।

উপাদান—তৃক-রহিত আদা একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, জামের পাতা-ছেঁচা (কালোজাম) পাঁচ তোলা ; গোলাপজল একতোলা এবং চিনির রস একসের। ভালরকম তাজা আদা বাছিয়া লইতে হইবে। কারণ, আদা পচা কিংবা অধিক দিনের হইলে মোরকার আবাদন ভাল হয় না। একটি শলাকা দ্বারা খোসা-ছাড়ান আদাগুলির সর্বত্র ছিদ্র-করিতে হইবে। অনন্তর একটি হাঁড়ি জলে ও ঐ চূণে পূর্ণ করিয়া তাহাতে ঐ আদা ঢালিয়া দিয়া তিনদিন পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিতে হইবে। চারি দিনের দিন ঐ আদাসমূহ চূণের জল হইতে তুলিয়া পরিস্কৃত শীতল জলে চারি-পাঁচবার বেশ করিয়া ধুইয়া ফেলিতে হইবে। এখন কুট্রিত জামের পাতা দুই সের জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া তাহাতে ঐ আদাগুলি দিয়া জ্বালে চড়াইতে হইবে এবং দুইবার উথলিয়া উঠিলেই নামাইয়া জল হইতে তুলিয়া পুনর্বার পরিস্কৃত শীতল জলে ছয়-সাতবার ধৌত করিবে। এই পরিস্কৃত ধৌত আদাগুলি একটি পাত্রে রাখিয়া অপর আর একটি পাকপাত্রে একতারবন্দ চিনির রস জ্বালে চড়াইবে এবং তাহা ফুটিয়া উঠিল আদাগুলি ঢালিয়া দিয়া আঁস্তে আঁস্তে নাড়িতে থাকিবে। এইরূপ অবস্থায় অল্পক্ষণ জ্বালে থাকিলে উহা গাঢ় অর্থাৎ ঘন হইয়া আসিবে। এই সময়ে পাকপাত্রটি উনান হইতে নামাইয়া তাহাতে গোলাপজল, এলাচ মিশ্রিত করিয়া ঢালিয়া রাখিবে। এইরূপ নিয়মে প্রস্তুত করা আদাকেই আদার মোরকা कहিয়া থাকে।

কাঁচা আমের মোরকা।

উপাদান—আম্র একসের, চিনি দুই সের, চূণ (কলি) তিন তোলা, লবণ তিন তোলা। প্রথমে আমগুলি পরিষ্কার জলে ধৌত করিয়া খোসা ছাড়াইয়া বরফির স্নায় খণ্ড খণ্ড করিবে এবং ঐ খণ্ডগুলিতে শলাকা দ্বারা ছোট ছোট ছিদ্র করিবে। তৎপরে চূণের জল গুলিয়া তাহাতে চারিদণ্ডকাল ভিজাইয়া রাখিয়া পরিস্কৃত জলে উত্তমরূপে ধৌত-

করত: : বণ মাখাইয়া আত্মখণ্ডগুলি অর্ধবটা কোন পাত্রে ঢাকা দিয়া রাখিবে। পরে গরম জলে উত্তমরূপে ধোঁত করিয়া লইবে। এদিকে একটি পাত্রে জল দিয়া জালে চাপাইবে এবং তাহাতে ঐ আত্মগুলি স্ফুসিক করিয়া সমস্ত জল গালিয়া ফেলিবে। এই সময় আত্মে চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিবে; যত্ন তাপে উহা গাঢ় হইয়া আত্মের মধ্যে প্রবেশ করিবে। অনন্তর নিম্নলিখিত পাত্রে তুলিয়া রাখিলেই আমের মোরব্বা প্রস্তুত হইল। কেহ কেহ আত্ম খণ্ড খণ্ড না করিয়া অস্তিত্ত রাখেন। এই প্রণালী ব্যতীত অস্তিত্ত প্রকারেও আমের মোরব্বা প্রস্তুত হইয়া থাকে।

কামরাজার মোরব্বা।

কামরাজা একসের, চিনি দুইসের, দধি আধসের, লবণ একপোয়া, পাতিনেবু একটা, চূণ তিন তোলা। প্রথমে পুষ্ট কামরাজার শির ছাড়াইয়া লইবে। একটি মাটির পাত্র জলে পূর্ণ করিয়া তাহাতে আন্দাজ চারিদণ্ডকাল কামরাজাগুলি রাখিবে। পরে জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় ঐ নিয়মে চারিদণ্ড পর্য্যন্ত রাখিয়া আস্তে আস্তে ধুইয়া জল ফেলিয়া দিবে। এই সময়ে ঐ কামরাজার পাঁচ-সাতটি ছিদ্র করিবে এবং অর্ধেক চূণ জলে গুলিয়া তাহাতে কামরাজাগুলি একদণ্ড ভিজাইয়া রাখিয়া ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনর্বার অবশিষ্ট অর্ধেক চূণ গুলিয়া একদণ্ড কামরাজা ভিজাইয়া রাখিবে। পরে কামরাজার পরিমাণমত ঘোলে কামরাজা ডুবাইয়া রাখিবে। চারিদণ্ড পরে ঘোলের সহিত কামরাজা সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইয়া ঘোল বিবর্ণ হইলে পুনর্বার চারিদণ্ডকাল পরে ঘোলে সিদ্ধ করিয়া নামাইবে। ঘোল ফেলিয়া দিয়া পরিস্কৃত জলে উহা ধোঁতকরত: নেবুর রস, অল্পপরিমাণ লবণ ও দধি মাখাইয়া এবং চিনির একতারবন্দ রস ঢালিয়া দিয়া যত্ন যত্ন তাপে সিদ্ধ করিবে। মোরব্বার ভায় উহার রস হইলে নামাইয়া শীতলকরত: পরিস্কৃত পাত্রে রাখিলেই তীব্র অন্নরস নষ্ট হইয়া যাইবে ও মোরব্বা প্রস্তুত হইবে।

হুপারির মোরব্বা।

উপাদান—কাঁচা সুপারি একসের, পাথুরে চূণ পাঁচ তোলা, সোহাগা-চূর্ণ একতোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা, গোলাপজল একতোলা।

কাঁচা সুপারির খোসা ছাড়াইয়া পরিষ্কার করিবে। পরে পাঁচসের জল সোহাগা-চূর্ণ ও চূণ অর্ধেক গুলিয়া তন্মধ্যে সুপারিগুলি ডুবাইয়া রাখিবে। চক্ষিশ ঘণ্টা পর্যন্ত রাখিয়া তাহা জল হইতে তুলিবে। অতঃপর সাতসের জলে অবশিষ্ট হুন মিশাইয়া তাহাতে সুপারিগুলি নিক্ষেপ করিয়া মৃদু জ্বলে তিন প্রহর রাখিবে। অনন্তর জল হইতে নামাইয়া সুপারিগুলি অল্প পাত্রে তুলিয়া পরিষ্কৃত জলে উত্তমরূপে ধুইয়া লইবে। এখন চিনির একতারবন্দ রস জ্বালে চড়াইবে এবং তাহাতে ঐ ধোঁত-সুপারিগুলি ঢালিয়া দিয়া পাক করিবে। পাক হইলে তাহা জল হইতে নামাইয়া ছোট এলাচচূর্ণ ও গোলাপজল মিশাইয়া কোন পাত্রে পুরিয়া পাত্রটির মুখ বন্ধ করিয়া রাখিবে। এই মোরব্বা অনেকদিন পর্যন্ত ব্যবহারযোগ্য থাকিবে।

হরীতকীর মোরব্বা।

প্রথমে হরীতকীগুলি জ্বলে উত্তমরূপে সুসিদ্ধ করিবে। সুসিদ্ধ হইলে জল হইতে নামাইয়া উহার জল বাড়িয়া লইবে। এদিকে একসের চিনির দুই-তারবন্দ রস প্রস্তুত করিবে। এখন এই রসে পাক করিয়া লইলে হরীতকীর মোরব্বা প্রস্তুত হইবে। এই মোরব্বা অত্যন্ত উপকারী অথচ সুখাদ্য।

গোকুল-পিঠা।

পাটিসাপ্টার ত্রায় এই পিঠা অতি সুখাদ্য। যতপ্রকার পিঠা আছে, তন্মধ্যে পাটিসাপ্টা ও গোকুল-পিঠাই অতি উপাদেয়। গোকুল-পিঠা প্রস্তুত করিতে হইলে, প্রথম দুধ ও ময়দা ঘন করিয়া গুলিয়া লইবে। কেহ কেহ ময়দার অভাবে চাউলের গুঁড়ি কেবল জ্বলে গুলিয়া লইয়া থাকেন; কিন্তু চাউল-গুঁড়ায় প্রস্তুত করাই সুপ্রশস্ত। কারণ, ইহাতে পিষ্টকাদি অধিক সুস্বাদু ও কোমল হয়। ময়দা বা তণ্ডুলচূর্ণমিশ্রিত জ্বলে গলিত তরল দ্রবকে গোলা বলে। ঐ গোলায় পরিমাণমত চিনি মিশ্রিত করিবে। একদিকে শক্তরকম কীর লইয়া তাহাতে ছোট এলাচের দানা মিশাইবে। এখন কচুরীর মত কীরের একখানি চাক্তি প্রস্তুত করিয়া পূর্কোক্ত গোলাতে ডুবাইয়া ঘূতে ভাজিয়া লইবে।

ভাজিবার সময় যে উহার দুই পিঠ উন্টাইয়া দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই বুঝেন। এখন এই ভাজা পিষ্টক চিনির রসে ডুবাইয়া ফুলিয়া লইলেই গোকুল-পিঠা হইবে। গোকুল-পিঠার গোলা প্রস্তুত করাই একটু কঠিন। উহা যেন খুব ঘন কিংবা খুব পাতলা না হয়। এই উভয় প্রকারের মাঝামাঝি গোছের হইলেই ঠিক পিঠার উপযুক্ত হইবে।

মুগের ভাজাপিঠা।

ভাজা মুগের দাল সিদ্ধ করিয়া লইবে। পরে তাহাতে ময়দা মিশাইয়া রাখিয়া লইবে। বেশ আঠা-আঠা হইলে তাহা চটকাইয়া পুলিপিঠার আকারে গঠন করিবে এবং তাহার মধ্যে নারিকেলের ছাঁই পুর দিয়া ঘোড়ের মুখ আঁটিয়া দিবে। এখন ঐ কঠিন পিঠাগুলি তৈল অথবা ঘূতে ভাজিয়া লইবে। পুলির আকারে গঠন না করিয়া চোঁকা অথবা অল্প কোন আকারেও গঠন করিতে পারা যায়। ইহাকে মুগসামালি বলে।

চিঁড়ার পিঠা।

দুই চিঁড়া ভিজাইয়া রাখিবে। উত্তমরূপে ভিজিয়া ফুলিয়া উঠিলে উহার সহিত ছানা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে; কেহ কেহ না চটকাইয়া বাটিয়া লইয়াও থাকেন। এখন ঐ বাটা বা চটকানো চিঁড়ার দ্বারা পুলিপিঠা গঠন করিয়া তাহার মধ্যে ক্ষীরের পুর দিবে। বাদাম ও পেস্তা, ছোট এলাচের দানা এবং মিহরিষ বুকুনি একসঙ্গে মিশাইয়া পুর দিলে আশ্বাদ অপেক্ষাকৃত মধুর হইয়া থাকে। ইচ্ছা হয়ত, ঐ পুরে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতরও মিশাইতে পারা যায়। পিঠার পুর দেওয়া হইলে তাহা ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিয়া লইলে চিঁড়ার পিঠা প্রস্তুত হইল।

কলা-পিঠা বা কলার বড়া।

চাউলের গুঁড়া, কলা এবং গুড় দ্বারা ঐ পিঠা প্রস্তুত করিতে হয়। প্রথমে চাউলের গুঁড়ি, গুড়, কলা এবং দুধ একসঙ্গে ফুলিয়া তালের বড়াভাজার উপযুক্ত গোলা তৈয়ার করিতে হইবে। ইচ্ছা হয় যদি ঐ সময়ে উহাতে নারিকেলকুয়া মিশাইতে

পারা বার। গোলা প্রস্তুত হইলে তাহা তৈলে অথবা ঘূতে ভাজিতে হয়, তবে গোলাতে কিয়ৎপরিমাণে ছোট এলাচচূর্ণ এবং গুড়ের পরিবর্তে চিনি মিশ্রিত করিলে ভাল হয়। বড়া কিংবা গুড়পিঠার ধরণে উহা ভাজিয়া লইতে হইবে। আর দুধের অভাবে কেবলমাত্র জল দ্বারাও গোলা প্রস্তুত হইতে পারে। কিন্তু দুধ প্রস্তুত করিলে উহা সমধিক সুস্বাদু হইয়া থাকে। বড়াও এইরূপে প্রস্তুত হয়।

বোসি।

ইহাও একপ্রকার পুলির রূপান্তর মাত্র। প্রভেদের মধ্যে পুলির জায় উহাতে পুর দিতে হয় না। পুলির কাইয়ের মত কাই প্রস্তুত করিয়া তদ্বারা সৰু তারের জাল করিবে। অনন্তর তাহা ঘূতে ভাজিয়া দুধে পাক করিয়া লইবে।

বঁদের পায়স।

বঁদের পায়স অতি সুখাদ্য। এই সুখাদ্য পায়স প্রস্তুত করাও অতি সহজ। যে নিয়মে এই উপাদেয় পায়স পাক করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। অত্যন্ত পায়স পাক করিতে হইলে যে নিয়মে দুধ ঘৃত মসলা দিয়া জালে মারিতে হয়, এই পায়সের দুধও সেই নিয়মে জাল দিতে থাক। দুধ ঘন হইয়া আসিলে তাহাতে বাদাম, পেস্তা, (লম্বাভাবে পাতলা পাতলা চিরিয়া) কিস্‌মিস, ছোট এলাচের দানা এবং চিনি বা বাতাসা দিয়া নাড়িতে থাক। এদিকে বঁদেভাজার নিয়মামুসারে ভাজিয়া উহা চিনির রসে না ফেলিয়া পূর্ব-প্রস্তুত দুধে ফেলিতে থাক। দুধের পরিমাণমত যে বঁদে দিতে হয়, তাহা বোধ হয় সকলেই অবগত আছেন। দুধে বঁদে মিশাইয়া লইলেই বঁদের পায়স প্রস্তুত হইল।

চিনার পায়স।

চিনা একপ্রকার ঘাসের বীজ, সুদ্র তণ্ডুলবৎ। ইহাতেও পায়স হইয়া থাকে। কিন্তু ভূরার পায়সের জায় এই পায়স তত সুস্বাদু নহে। কৃষকেরা চাষে চিনা বরিয়া অতি আনন্দের সহিত ভূরার পায়সের জায় পাক করিয়া খাইয়া থাকে।

ভূরা বা ছাতুর পায়স ।

সুজির পায়সের জায় ভূরার অতি উপাদেয় পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । ভূরা ছত্বের সহিত গণিয়া কীরের জায় হইয়া থাকে । যে নিয়মে সুজি ও সাব্দানার পায়স পাক করিতে হয়, এই পায়স-পাক সম্বন্ধে সেইরূপ নিয়ম, তবে সুজি ঘূতে ভাজিয়া লইবার ব্যবস্থা আছে, কিন্তু ভূরা ভাজিতে হয় না । দুধ ভর্যেই মরিয়া অগিলে তাহাতে উহা চালিয়া দিতে হয় । অনন্তর চির্নি প্রভৃতি মিষ্ট দিয়া গাঢ় হইলেই নামাইবার ব্যবস্থা । নামাইয়া উঠার উপর কপূর ছড়াইয়া দিলে আশ্বাদ অপেক্ষাকৃত সুগন্ধ হইয়া থাকে । এই পায়সে বাদাম, পেস্তা প্রভৃতি না দিলেও চলিতে পারে । তবে ঐ সকল দিয়া পাক করিলে স্বাদ ভাল হয় ।

খেজুরসের পায়স ।

প্রথমে খেজুরস জালে চড়াইয়া খুব জাল দিতে হয় ; জালের অবস্থায় উহার উপর ফেনা উঠিতে থাকে । ফেনা কাটিয়া বা তুলিয়া ফেলিতে হয় । ফেনা উঠার পর রসের ফুট উঠিতে থাকে । এই সময় উহাতে চাউল ফেলিয়া দিতে হয় । চাউল অর্ধসিক হইলে দুধ চালিয়া দিয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হয় । কেহ কেহ আবার আদৌ দুধ না দিয়া কেবলমাত্র রসে চাউল পাক করিয়া থাকেন । কিন্তু দুধ না দিলে আশ্বাদ ভাল হয় না । রসের পায়সে অল্পপরিমাণে গুড় দিতে হয় । খেজুরসের জায় ইকুরস ঘাণাও পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । কিন্তু ইকুরসে অল্পরস থাকায় পায়সের দুগ্ধ ছিড়িয়া যায় ।

মধু পায়স ।

টাতিকা মধু ঘাণাও উত্তম পায়স প্রস্তুত হইয়া থাকে । উহা পুরাতন হইলে বিশ্বাদ হইয়া থাকে এবং মাতিয়া একপ্রকার অন্নরসের সঞ্চার করে । তদ্বারা দুধ ছিড়িয়া যাইবার সম্ভাবনা । চাউল-চিড়া প্রভৃতি সকল প্রকার পায়সেই মধুর ব্যবহার হইতে পারে । মধু দিলে পায়সে অল্প কোন প্রকার মিষ্ট দেওয়ার প্রয়োজন হয় না । মধু পায়স অধিক পরিমাণে আহার করিলে গাত্রদাহ উপস্থিত হইয়া থাকে ।

মানকচুর পায়স ।

প্রথমে মানকচু খুব পাতলা পাতলা করিয়া অর্থাৎ চিড়ার ত্রায় কাটিয়া লইবে । ফটুকিরিয় গুঁড়া জলে গুলিয়া সেই জলে ইহা গিক করিবে । গিক হইলে জল গালিয়া ঠাণ্ডা জলে বেশ করিয়া ধুইয়া নিংড়াইয়া লইবে । এদিকে পাকপাত্রে পরিমাণমত স্নত চড়াইয়া তাহাতে তেজপত্র ও ছোট এলাচের দানা ফোড়ন দিয়া পূর্বরিক্ত কচুগুলি অল্পপরিমাণে কসিয়া লইবে । অনন্তর তাহাতে দুধ চালিয়া দিয়া জাল দিতে থাকিবে । জালে অর্ধেক পরিমাণ দুধ মরিয়া আসিলে চিনি, বাদাম, পেস্তা এবং কিসমিস্ দিয়া আন্তে আন্তে নাড়িতে থাকিবে । নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখা যাইবে, অত্যন্ত পায়সের ত্রায় উহা গাঢ় হইয়াছে, তখন জাল হইতে নামাইবে । উহাতে অল্পপরিমাণে কপূরচূঁ ছড়াইয়া দিলেই মানকচুর পায়স প্রস্তুত হইবে । গুঁড়িকচু, শোলাকচু প্রভৃতির পায়সও এইরূপে প্রস্তুত হয় ।

পানিফলের পালো ।

পানিফল যেমন সুখান্ন, সেইরূপ উপকারী । রোগীকে পর্য্যাপ্ত পানিফল পথ্য ব্যবহার করিতে দেওয়া যাইতে পারে । পানিফল দুই প্রকার প্রণালীতে ব্যবহার হইয়া থাকে । উহা রোজে শুক করিয়া খিচ্-শুস্ত-ভাবে গুঁড়া করিয়া লইতে হইবে । অপর—কাঁচা পানিফল উত্তমরূপে চন্দনের মত বাটিয়া লইলেও হইবে । এখন খাটি দুধ জালে চড়াইয়া অর্ধেক মরিয়া লইবে । পরে তাহাতে পানিফলের গুঁড়া কিংবা বাটা ও চিনি ঢালিয়া দিবে এবং সেই সঙ্গে ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে । তখন দেখা যাইবে উহা বেশ গাঢ় হইয়া উঠিয়াছে । অর্থাৎ খুস্তি কিংবা কাঠির গায়ে লাগিতেছে, তখন তাহা নামাইয়া লইবে । নামাইবার সময় তাহাতে ছোট এলাচের দানার গুঁড়া এবং অল্পমাত্র কপূর ছড়াইয়া নামাইয়া লইবে । রোগীর জন্য প্রস্তুত করিতে হইলে কোনপ্রকার মসলা না দেওয়া উচিত । ছোট পানিফল ও শিঙেড়া দ্বিবিধ জলকটকেই পালো-পায়সারি প্রস্তুত হয় ।

মুলার খোলাচি ।

বেগুন-পিঠার ঝায় মুলার খোলাচি বেশ সুখাত্ত । যে নিয়মে উহা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা দেখাইতেছি । বড় মোটা মুলার দুই দিকের সরু ভাগ কাটিয়া ফেলিবে । অবশিষ্ট মোটা অংশ লম্বাভাবে চিরিয়া সরু কুরুনী দ্বারা সরু সরু ভাবে কুরিয়া লইবে । কেহ কেহ সুবিধার নিমিত্ত আন্ত মূলাটি খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া তাহা আবার লম্বাভাবে চিরিয়া লইয়া থাকেন । এখন ঐ মূলকুরাতে ময়দা কিংবা চাউলের গুঁড়া, আদা-ছেঁচা, ছোট এলাচের গুঁড়া, অল্প পরিমাণ কালোজিরা ও মৌরী মাখিয়া প্রস্তুত করিবে । এখন বেগুন-পিঠার ঝায় উহা ভাজিয়া লইবে । তাহা হইলে খোলাচি প্রস্তুত হইবে । মুলার খোলাচির ঝায় লাউ, শসা এবং কাঁকুড়ের খোলাচি প্রস্তুত হইতে পারে । এ স্থলে একটি কথা বলা আবশ্যক যে, মূলা বা লাউ ইত্যাদি সরুভাবে কুরিয়া একখানি ঝাকড়ায় তাহা চাপিয়া জ্বল বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে । বেগুন-পিঠার চাউল বা ময়দা-গোলায় তিল দিলে তিল-পিটুলির বেগুন ভাজা হয় ; মুলার খোলাচিতেও তিল দেওয়া চলে ।

গজা

ময়ানের কম-বেশী অমুগারে গজা ভাল-মন্দ হইয়া থাকে । উপযুক্ত পরিমাণ ময়দা দিলে উহা উত্তম নরম হইয়া থাকে, তখন মুখে দিলেই মিলাইয়া যায় । ব্যবসায়ীগণ সচরাচর সের-প্রতি একছটাক ময়ান দিয়া উহা তৈয়ার করিয়া থাকে । আকারভেদে এবং ময়ানের ন্যূনাধিক্য-বশতঃ গজার আশ্বাদনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হইয়া থাকে । গজার পাক অতি সহজ । লুচির ময়দা ময়ান দিয়া যেরূপে খুব ঠাণ্ডিয়া মাখিতে হয়, গজার ময়দা মাখিবার পক্ষেও সেইরূপ নিয়ম । তবে ময়ান কিছু বেশী দিয়া ভাল করিয়া ঠাণ্ডিয়া লইলে ইহা কোমল হয় । আর ময়ান ও ঠাণ্ডা কম হইলে গজা কিছু শক্তগোছের হইয়া থাকে । গজার ময়দা মাখিবার সময় তাহাতে কিছু কালোজিরা ও কুঞ্চতিল দিলে আশ্বাদন অপেক্ষাকৃত উপাদেয় হইয়া থাকে । ময়দা মাখা হইলে, একখানি জল বা স্বাদবোধে তাহা বেলুন দ্বারা বেলিয়া লইতে হয় । এরূপ

নিম্নে বেলিতে হইবে যেন একবৃকল মোটা হয়। অনন্তর ছুরি দিয়া বদল্ আকারে কাটিতে হয়। কর্তৃত খণ্ডগুলি ঘূতে উত্তমরূপে ভাজা আবশ্যক। খয়েরের স্থায় লাল্চে রং হইলে গজা ভাজা হইয়াছে জানিতে হইবে। এখন তাহা ঘূত হইতে তুলিয়া চিনির পাকা রসে ফেলিয়া নাড়িয়া-চাড়িয়া লইলেই গজা প্রস্তুত হইল। ময়ান ও গঠনের তারতম্যে ভাজা নানারূপ হইয়া থাকে। গোলগজা কাটিতে হয় না, হাতে পাকাইয়া লইতে হয়। টিপিয়া লইলে টিপগজা হয়। নামভেদে গজার ভেদ হয় না, উপাদান ও গঠনভেদেই ভেদ হয়। পাতলা বেলিয়া কুচাকুচা করিয়া কাটিয়া ভাজিলেই কুচাগজা হয়। এখনকার উপাদেয় “এমগ্রেস” গজায় ময়ান বড় অধিক দিতে হয়। আর পাকও কড়া না করিয়া নরম করিতে হয়।

বেশমী।

হোলার মোটা বেশম একসের, ঘূত তিন পোয়া, চিনি একসের, গোলমরিচচূর্ণ একতোলা। প্রথমে বেশমে আধসের ঘূত মিশাইয়া খুব দলিতে থাকিবে। পরে আগুনের আঁচে রাখিয়া অবশিষ্ট ঘূত দিয়া তাড়ু দ্বারা নাড়িতে-চাড়িতে থাকিবে। বেশম লালবর্ণ হইলে উহাতে চিনি ঢালিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর উহা নামাইয়া অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মরিচচূর্ণ মিশাইয়া লাড়ু বাঁধিয়া লইলেই বেশমী পাক হইল। বেশমীতে অত্যাগ্ন গন্ধদ্রব্য অর্থাৎ ছোট এলাচ, লবঙ্গ এবং দারুচিনিচূর্ণ মিশাইতে পারা যায়। কিন্তু ঐ সকল মসলা পাকের পূর্বে মিশ্রিত করা আবশ্যক। আর মুগের বেশমে ঐরূপ বেশমী পাক করিতে হইলে, মরিচ না দিয়া সেব-প্রীতি একতোলা শুঁটের গুঁড়া ব্যবহার করা হইয়া থাকে। ময়দারও ঐরূপ বেশমী পাক হইতে পারে, কিন্তু তাহাতে আড়াই পোয়া ঘূত লাগিয়া থাকে।

তেউটি।

সবেদা একপোয়া, মাষকলাই-বাটা আধসের, হোলার বেশম একপোয়া, ঘূত তিন পোয়া, চিনি একসের, শুঁটের গুঁড়া একতোলা,

কপূর একত্রিত। আটা এবং বেশম প্রভৃতি সমুদায় উপকরণগুলি একত্রিত করিয়া বেশমীর ছায় পাক করিলেই তেউটি হয়। ত্রিবিধ দানে প্রস্তুত হয় বলিয়া ইহা তেউটি।

উৎকৃষ্ট পকায়।

প্রচলিত নিয়মে পকায় প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা তত সুখান্ড নহে। কিন্তু যে নিয়মে লিখিত হইতেছে, এইরূপ প্রণালীতে প্রস্তুত করিলে অতি উপাদেয় পকায় তৈয়ার হয়। সবুদা একসের, ময়দা একসের, মুজির খানি একপোয়া এবং ছোট এলাচচূর্ণ পরিমাণত। প্রথমে সবুদা, ময়দা এবং খামি একসঙ্গে জলে মিশ্রিতকরতঃ খুব ফোটাঁইবে। এরূপ নিয়মে জল দিতে হইবে যেন গোলা পাতলা না হয়। পরে তাহাতে কিছু চিনির রস ও এলাচচূর্ণ মিশাইতে হইবে। এখন ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহার উপর কাঁকরি রাখিবে এবং পূর্ব-প্রস্তুত গোলা কাঁকরিতে দিয়া বুঝি ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া ঘৃত হাতে মাখিয়া ঐ বুঝিতে পকায় বাঁধিয়া লইবে। এখনকার দরবেশ মিঠাই এই প্রণালীতে প্রস্তুত করা চলে।

বজ্রার পায়স।

এই শস্ত বিহার প্রভৃতি পশ্চিমাঞ্চলে প্রচুর উৎপন্ন হইয়া থাকে। তথাকার লোকেরা অতি আদরের সহিত বজ্রার অন্ন এবং পায়স বাঁধিয়া আহার করিয়া থাকে। চিঁড়া প্রভৃতির পায়সের ছায় বজ্রার পায়স পাক করিতে হয়। কচিভেদে উহার আদর দেখিতে পাওয়া যায়।

সবুদার মালপোয়া।

আধসের সবুদা, একপোয়া চিনির রস এবং একপোয়া ছানার জলে মিশ্রিত করিয়া ফেটাঁইবে। পরে তাহাতে কিছু কাবাবচিনিচূর্ণ, গোলমরিচের গুঁড়া এবং বড় এলাচের আন্ত দানা মিশাইবে। এই মিশ্রিত পদার্থে মালপোয়া ভাজার নিয়মে ঘৃত ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া লইলেই সবুদার মালপোয়া প্রস্তুত হইল।

চন্দ্রহাঁচ ।

প্রথমে বুনা নারিকেলকুয়া একপোয়া উত্তমরূপে বাটিয়া লও । দেখিবে, কুঁরিবার সময় উহার খাকুরি না মিশিয়া যায় ; মিশিলে চন্দ্রহাঁচ ময়লা হইয়া উঠিবে । নারিকেলের জায় বাদাম ও পেস্তা প্রত্যেক দ্রব্য এক-ছটাক করিয়া বাটিয়া রাখ । এখন কাশীর অথবা অন্ত কোনরকম পরিষ্কৃত চিনির পাকা রস একপোয়া একখানি কড়াতে করিয়া জালে চড়াও ও সেই রসে বাটা উপকরণগুলি ঢালিয়া দাও এবং মধ্যে মধ্যে দুই-একবার তাড়ু অথবা খুস্তি দ্বারা নাড়িতে থাক । জালে যখন খুব কুটিয়া উঠিবে, তখন ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে । যখন দেখিবে রস মরিয়া পাকপাত্রের ও তাড়ুর গায়ে কামড়াইয়া ধরিতেছে, তখন উহা জাল হইতে নামাইয়া রাখ এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাক । অল্পক্ষণ নাড়াচাড়া করিলেই উহা জুড়াইয়া আসিবে । তখন তাহা কড়া হইতে তুলিয়া পাত্রান্তরে রাখিয়া ঠাসিতে থাকিবে । এই সময় ভোক্তাদিগের রুচি অনুসারে উহাতে দুই-এক বিন্দু গোলাপী আতর অথবা ছোট এলাচ ও দারুচিনির গুঁড়া অল্পপরিমাণে মিশাইতে পারা যায় । পরে এক একটি গুট কাটিয়া সেই গুটি ছাঁচের ভিতর চাপিয়া ধরিয়া চন্দ্রহাঁচ প্রস্তুত করিতে হইবে । নারিকেল-বাটার সহিত একছটাক ক্ষীর মিশাইয়া তৈয়ার করিলে উহার আবাদন অপেক্ষাকৃত সুমধুর হয় । সচরাচর ইহাকেই চন্দ্রমূলী বলে । ক্ষীর দেওয়ার প্রথা সকলেরই বিদিত । ভিন্ন ভিন্ন রূপ ছাঁচে গঠনও ভিন্ন ভিন্ন রূপ হয় ; পরন্তু খাদ্যপক্ষে সবই এক । সাজের তারতম্যে কাজের তারতম্য হয় না । সকল গৃহস্থ-মহিলাই চন্দ্রমূলী প্রস্তুত করিতে জানেন । তবে ২৪-পরগণার দক্ষিণাঞ্চলেই ইহার উৎকর্ষ অধিক দেখিতে পাওয়া যায় ।

চন্দ্রানন ।

চন্দ্রমূলীর জায়, চন্দ্রানন প্রস্তুত করিতে হইলে অগ্রে উপকরণগুলি কলোশীত করিয়া লইবে । কারণ, উপকরণের দোষে অনেক সময়ে জিহ্বা বঁট হইয়া থাকে । মনে কর, যদি একপাক চন্দ্রানন প্রস্তুত কর,

তবে নারিকেলকুয়া ও বাটা একপোয়া, ছানা-বাটা একপোয়া, বাদাম-বাটা একছটাক, ছোট এলাচের দানাদুর্ণ এককাঁচা ও চিনির রস একসের লাগিয়া থাকে। প্রথমে একখানি কড়াতে নারিকেল-বাটা এবং বাদাম-বাটা একসঙ্গে মিশাইয়া জালে চড়াইবে। জালের অবস্থায় ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে; কারণ, নাড়া কম হইলে আঁটিয়া উঠিবার সম্ভাবনা। একটু ফুটিয়া আসিলে তাহাতে রস ঢালিয়া দিবে, কিন্তু নাড়া বন্ধ করিবে না। কিছুক্ষণ জাল হইলে যখন দেখিবে, তাড়ুর গায়ে আঠা লাগিতেছে এবং আঙ্গুলে করিয়া দেখিলে চিটখরা বোধ হইতেছে, তখন পাকপাতটি জাল হইতে নামাইবে; নামাইয়াও নাড়া বন্ধ করিবে না। নাড়িতে নাড়িতে পাক আঁটিয়া আসিলে তখন তাহাতে কিসমিস, পেস্তা, বাদামের কুচি ও এলাচচূর্ণ মিশাইয়া কচি কলাপাতে চন্দ্রের ত্রায় আকারে চন্দ্রানন প্রস্তুত করিতে হইবে। কেহ কেহ আবার পেস্তা ও বাদামকুচি না দিয়া ঐগুলি আন্ত আন্ত চন্দ্রাননের উপর নানারঙ্গ বসাইয়া দেন। বলা বাহুল্য, এই চন্দ্রানন নামেই স্বতন্ত্র, কাজে চন্দ্রপুলী বা চন্দ্রানন। ছাঁচের গুণে পাখী-পক্ষী-মৎস্যাদিও প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই চন্দ্রপুলীর পাকেরই নানারূপ ফলমূলদিও প্রস্তুত হয়। তবে নির্দোষ রঙ্গ দিয়া ফলমূলদির রঙ্গ দেখাইতে হয়। লিচু, গোলাপজাম, আম, খরমুজা, জামরুল প্রভৃতি সর্বদাই কুটুয়ালয় হইতে আসা-যাওয়া করিয়া থাকে। নারিকেল-সন্দেশের মত চিনির সন্দেশেও সব খেলনা প্রস্তুত হয়, নানারূপ গহনাও প্রস্তুত হইয়া থাকে।

খাজা।

উত্তম খাসা ময়দা একসের, ঘৃত একসের এবং চিনি একসের। খাজার ময়দায় ময়দা বেশী দিতে হয়। প্রতি সেরে একপোয়া ঘৃতের কম যেন ময়দা দেওয়া না হয়। ময়দা দিয়া আবশ্যকমত জলে ময়দা মাখিয়া লইবে। খাজার ময়দা ভালভাবে ঠাণ্ডিবে, এমন কি মৃদঙ্গ দিয়া পিটাইয়া লইতে পারিলে অতি উত্তম ঠাসা হইবে; তাহাতেই অতি উৎকৃষ্ট খাজা হইয়া থাকে; ময়দা মাখা হইলে একখানি পাটার উপর তাহা বেলুন দ্বারা পাতার ত্রায় পাতলাভাবে বেলিয়া

ছুই ভাঁজ করিতে হইবে এবং তাহার উপর ঘূতের প্রলেপ দিয়া একদিক হইতে জড়াইয়া পাটার উপরে রাখিবে। এখন তাহা হস্ত দ্বারা চেপ্টা করিয়া বেলুন দ্বারা বেলিয়া সমতল করিতে হইবে। এইরূপে এক একবার বেলিয়া তাহার উপর পূর্ববৎ ঘূত মাখিয়া ভাঁজ করিতে হইবে, যত ভাঁজ হইবে, খাজা ভাজিলে ততগুলি স্ববক উঠিবে। এই ভাঁজসকল পরস্পর পৃথক্ অথচ সংলগ্ন থাকিবে। খাজার স্তরগুলি যত পাতলা হয়, ততই ভাল; এবং অধিক ভাঁজ করিতে হয়। এইরূপে এক একবার বেলিয়া শেষে লম্বাভাবে উন্টাইয়া ছুরী দ্বারা কিম্বা আঙ্গুলে করিয়া তাহা হইতে ইচ্ছানুসারে ছোট কিম্বা অপেক্ষাকৃত বড় আকারে লোঁচ কাটিয়া লইবে। এখন সেই লোঁচ লুঁচি বেলিবার স্নায় গোলাকারভাবে বেলিয়া ভাজিতে হইবে। এদিকে পাকপাত্রে অবশিষ্ট সমুদয় ঘূত দিয়া জ্বালে বসাইতে হইবে এবং তাহা পাকিয়া আসিলে প্রস্তুত করা খাজা উহাতে ছাড়িয়া দিয়া ভাজিয়া তুলিতে থাকিবে। ভাজিবার সময় উনানের নিকট আর একটি পাত্রে একতাবন্দ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া রাখা আবশ্যক। কারণ, খাজা ভাজিয়া ঐ রসে ডুবাইয়া, স্বতন্ত্র পাত্রে তুলিয়া রাখিতে হইবে। এইরূপে সমস্ত খাজাগুলি রসে ডুবাইয়া তুলিয়া রাখিয়া অবশিষ্ট রস হাতা দ্বারা খুব নাড়িতে হইবে এবং উহা সাদাবর্ণের হইলে খাজার উপর ছড়াইয়া দিতে হইবে। লিখিত নিয়মে তৈয়ার করিলে খাজা প্রস্তুত হইবে। খাজা ভাজিবার সময় আর একটি বিষয় মনে রাখিতে হয়; অর্থাৎ উহা ভাজিয়া যদি রসে ফেলা যায়, তাহা হইলে অনেক ঘূত নষ্ট হইতে পারে; কারণ, খাজার প্রত্যেক স্তরকে যে ঘূত সঞ্চিত থাকে, রসে মিশাইয়া গেলে তাহা বাঁচাইবার আর কোন উপায় নাই। এজন্য যতদূর পারা যায়, উহা বাঁচাইবার চেষ্টা করা উচিত। ঐ ঘূত বাঁচাইতে হইলে খাজা ঘূত হইতে তুলিয়া পেতে বা চুপড়িতে রাখিলে উহার মধ্যস্থ যাবতীয় ঘূত নীচের পাত্রে কয়িয়া পড়ে, সেই ঘূত অন্য কাজে লাগিতে পারে। অনেক সময় দেখা যায়, অনেকেই খাজা ভাজিয়া রসে না ফেলিয়া অমনি তুলিয়া রাখেন এবং বেশকয়েক ব্যবহারে লাগিবে, তাহার কিছু পূর্বে রসে ফেলিয়া থাকেন। ভাজিয়াই ঝল মাখাইতে গেলে আর একটি অনুবিধা এই যে, উহা সহজেই ভাজিয়া

বাইতে পারে। কলিকাতার মাথাবসা গলি ও তৎসম্বন্ধিত নেবু-বাগানের খাজা প্রসিদ্ধ। সেখানকার রসহীন খাজা আনিয়া অনেকে ঘরে ঘরে ফেলেন।

পাঁপরতাজা।

মুগ, মটর এবং কলাই প্রভৃতি দাল জলে ভিজাইয়া উত্তমরূপে বাটিতে হইবে। কেহ কেহ আবার দাল সিদ্ধ করিয়াও বাটিয়া থাকেন। এই বাটা দালে বেশম মিশাইয়া অত্যন্ত ঠাণ্ডিতে হইবে। উত্তমরূপে ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে লেচি কাটিয়া এবং বেশম দিয়া কুটি বেলার জ্বায় গোলাকারে বেলিবে। বেলিবার পূর্বে ঐ দালে কালোজিরা, মৌরী ও গোলমরিচের গুঁড়া দিতে হয়। অনন্তর উহা তৈলে বা ঘূতে ভাজিয়া লইলেই পাঁপরতাজা প্রস্তুত হয়। কিন্তু পশ্চিমোত্তরের মুজাপুরী পাঁপরের জ্বায় বিচিত্র পাঁপর কোথাও হয় না। বড়ায় ঘৃত যত বিজুত থাকে, এ পাঁপরও তত বিজুত হয়। পাঁপরে হিং দিবার নিয়ম আছে।

পোকুড়ি।

মুগ কিংবা কলাইয়ের কাঁচা দাল জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয়। উত্তমরূপে ভিজিলে তখন ভাসা জলে ধৌত করিয়া খোসা ছুলিয়া ফেলিবে; পরে ঐ পরিষ্কৃত দাল বাটা হইলে ছোট এলাচ ও দারুচিনি এবং গোলমরিচচূর্ণ মিশাইয়া বেশ করিয়া ফেটাইবে। ফেটান ভাল না হইলে ভাজিবার সময় ফুটিয়া উঠিবে না। তখন ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ ফেটান দাল বড়ার আকারে ছাড়িতে থাক। একপিঠ ভাজা হইলে একটু পরে উল্টাইয়া দিয়া ছুলিয়া লইলেই পোকুড়ি প্রস্তুত হইবে।

নিমকি।

একসের ময়দা; একপোয়া ঘূতের সহিত ময়দা দিয়া তাহা উত্তমরূপে ঠাণ্ডিতে হয়। এই সময় উহাতে লবণ, কালোজিরা ও তিল এবং পাতিনেবুর রস মিশাইবে। ময়দা মাখা হইলে তদ্বারা গোল গোল লেচি পাকাইবে। পরে লেচি অন্ন বিভাগে বেলিতে হইবে।

বেলা হইলে তাহার মুখ উত্তমরূপে কুমড়াইয়া দিতে হইবে। পক্ষে ঘূতে অল্প কড়া ধরণে ভাজিয়া লইলে নিম্নকি ভাজা হয়। গঠনের তারতম্যে নিম্নকি নানারূপ দেখিতে হইবে, কিন্তু নিম্নকি খাইতে একরূপ। নিম্নকি গোল গোল, চোকা চোকা, তিনকোণা প্রভৃতি বিবিধ আকারে প্রস্তুত হয়। কলিকাতার সমিহিত দমদমার চন্দ্রাকার নিম্নকি বড় ভাল।

ঘিওর।

ফুল বা খাসা ময়দা একসের, ঘূত পাঁচ তোলা। ময়দাতে এই পাঁচ তোলা ঘূতের ময়ান দিয়া জলে পাতলা করিয়া গুলিতে হইবে। পরে তাহা খুব ফেটাইতে থাকিবে। অনন্তর কড়া ঘূতে পূর্ণ করিয়া জ্বালে চড়াইবে। ঘূত পাকিয়া আসিলে তন্মধ্যে একটি কাঁটলা স্থাপন করিবে, আর ঘটি করিয়া পূর্কোক্ত গোলা তুলিয়া ঐ কাঁটলার ভিতর ধারাক্রমে ঢালিতে থাকিবে। কাঁটলা পূর্ণ হইলে ধারার বিরাম করিবে। পরে কাঁটলার মধ্যস্থিত ময়দার গোলা ফুলিয়া বহুছিদ্রযুক্ত ও কঠিন হইয়া আসিবে। এদিকে চিনির ঘন রস প্রস্তুত করিয়া অল্প কড়ার উপর কয়েকখানি বাঁশের চটি ফাঁক ফাঁক করিয়া স্থাপন করিবে ও তত্পরি ঘিওর স্থাপনপূর্বক হাতা দ্বারা কিছু রস তাহাতে দিতে থাকিবে। এইরূপে রস পূর্ণ হইলে ঘিওর প্রস্তুত হইবে।

মালপোয়া।

উত্তম ময়দা একসের, দধি আধসের, চিনি দেড়পোয়া। প্রথমে ময়দা, চিনি ও দধি একসঙ্গে মিশাইয়া জলে গুলিয়া লইবে। এখন স্নাতপূর্ণ একখানি তৈ (লৌহনির্মিত হাতলম্ব কটাহ) জ্বালে চড়াইবে। পূর্কমিশ্রিত তরল দ্রব্য এক একপোয়া পরিমাণ একটি পাত্রে লইয়া ঐ ঘূতমধ্যে ঢালিয়া দিবে। বাদাম্যৈবর্ণ হওয়া পর্যন্ত ভাজিবে। তাহা হইলেই একরূপ সাধারণ মালপোয়া প্রস্তুত হইবে।

কুমড়ার মিঠাই (প্রকারান্তর)।

দেখী অর্থাৎ সাঁচি কুমড়া দ্বারা মিঠাই প্রস্তুত করিতে হয়। মিঠাইয়ের পক্ষে পুরাতন কুমড়াই প্রশস্ত। যে কুমড়া পাকিয়া উঠিয়াছে অর্থাৎ বাহার গায়ে সাদা সাদা খড়ি পড়িয়াছে, সেইরূপ কুমড়া ভিন্ন উছা

তৈয়ার হয় না। কুমড়ার মিঠাই কেবল যে খাওয়ার জন্য ব্যবহার হয়।
এরূপ নহে, রঙসব্বস্বীয় পীড়ায় কুমড়ার মিঠাই পথ্য ও ঔষধের জ্ঞান
উপকারী। স্বক্ অর্থাৎ খোসা ও বীজ ফেলিয়া, একসের কুমড়াখণ্ড
লোহা অথবা বাঁশের শলা দ্বারা ঘন ঘন ছিড় করিবে। এই ছিড়-
বিশিষ্ট কুমড়ার খণ্ডগুলি একতোলা ফটিকিরচূর্ণ ও পাঁচ তোলা
সবেদার জলে ভিজাইয়া রাখিবে। কিছুক্ষণ পরে উহা হইতে তুলিয়া
ভাল জলে বেশ করিয়া ধুইয়া লইবে। এখন সওয়াসের চিনির রস
প্রস্তুত করিয়া সেই রসে কুমড়ার খণ্ডগুলি দিয়া জ্বালে চড়াইবে, রস
উত্তমরূপে ঘন হইলে আগুন হইতে নামাইবে এবং পাকপাত্রে
চারিধারে কুমড়াগুলি তুলিয়া পাখা দ্বারা বাতাস দিতে থাকিবে।
অনন্তর উহা তুলিয়া লইলেই কুমড়ার মিঠাই প্রস্তুত হইবে।

জিলাপি।

একসের সবেদায় একপোয়া সুজির খামি মিশাইয়া জলে গুলিবে এবং
তাহা উত্তমরূপে ফেটাইবে। ভালরকম ফেটান না হইলে জিলাপি
ভাল হইবে না। একটি ছিড়বিশিষ্ট নারিকেলের মালা অথবা
তৎসদৃশ অন্য কোন পাত্রে ঐ গোলা তুলিয়া চুল্লীর কটাহস্থ ঘূতের
উপর ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ফেলিতে থাকিবে; একসঙ্গে আট-দশখানি
জিলাপি প্রস্তুত হইবে। ভাঙিবার সময় লাল আভা দিলে তাহা
তুলিয়া চিনির রসে ফেলিবে এবং কাঁকরির দ্বারা ডুবাইয়া ধরিবে।
রস হইতে তুলিয়া লইলেই জিলাপি প্রস্তুত হইল। পাপড়ি মোটা
মোটা হইলেই জিলাপি ভাল হয়। জিলাপি বড় সুখান্ন মিঠাই।

গোলাপজাম।

আধসের ছানায় আধসের সবেদা মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইবে।
এখন এই চটকান ছানায় এক একটি গোলাপজাম গঠন করিতে হইবে।
সমুদায়গুলি গঠিত হইলে চিনির রস জ্বালে চড়াইবে এবং উহা ফুটিয়া
আগিলে তাহাতে এক একটি করিয়া ছাড়িয়া দিবে। জ্বালে শক্ত
হইয়া লাল আভা দিলে নামাইবে। অনন্তর রস হইতে তুলিয়া দোবরা
চিনি মাখাইয়া যখন দেখিবে, বেশ শীতল হইয়াছে এবং চিনির দানা
মিহরির বুকনীর জায় উহার গায়ে লাগিয়া গিয়াছে, তখন জানিবে

গোলাপজাম প্রস্তুত হইল। অনেকে ছোট ছোট গোল গোল ছানা-
বড়াকেও গোলাপজাম বলিয়া মনে করে।

কমলালেবুর বরফি।

হিলকাশু ও বীজবহিত কোয়া একসের, দুগ্ধ আড়াইসের, একতার-
বন্দ চিনির রস আড়াইসের, ছোট এলাচচূর্ণ আধতোলা এবং গোলাপী
আতুর একরতি। প্রথমে দুগ্ধ জ্বালে চড়াইয়া ঘন ঘন নাড়িতে হইবে।
সেই সময় একটি পাত্রে লেবুগুলির খোসা ছাড়াইয়া রাখিতে হইবে।
সমুদয় খোসা ছাড়ান হইলে এক একটি কোয়ার পাতলা ছাল এবং
বীজ ছাড়াইয়া ফেলিতে হইবে। যখন দেখা যাইবে, দুগ্ধ মরিয়া
একসের আনাজ হইয়াছে, তখন পূর্বরক্ষিত কোয়াগুলি দুগ্ধে ফেলিয়া
দিবে। লেবু দেওয়ার পূর্বে যেরূপ মৃদুজ্বালে ঘন ঘন নাড়িয়া দেওয়া
হইতেছিল, এখন সেইরূপভাবে খানিকক্ষণ জ্বালে রাখিলে উহা বরফির
ক্ষীরের ত্রায় কঠিন আকারে পরিণত হইবে। যখন দেখা যাইবে, ক্ষীর
কঠিন হইয়াছে, তখন তাহা নামাইতে হইবে। এদিকে আর একটি
পাকপাত্রে একতারবন্দের চিনির রস জ্বালে চড়াইতে হইবে এবং গরম
হইলে পূর্বোক্ত লেবুশিশিত ক্ষীর তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে
হইবে। যখন দেখা যাইবে যে, চিনির রসের সহিত ক্ষীর উত্তমরূপে
মিশিয়া গেল, তখন পাত্রটি জ্বাল হইতে নামাইবে কিন্তু পূর্বক
নাড়িতে থাকিবে। এখন উহা বরফি ঢালার ত্রায় একখানি থালায়
ঢালিতে হইবে। কঠিন হইলে ছুরী দ্বারা চোঁকা কিংবা বাদামী ধরণে
কাটিয়া লইলেই কমলালেবুর বরফি প্রস্তুত হইবে।

জিজিয়া।

উপাদান—ক্ষীর একসের, দোবরা চিনি দেড়সের, মিহরি তিন
ছটাক, জাফরাণ অল্পপরিমাণ। প্রথমে একটি পাকপাত্রে ক্ষীর ও
দোবরা চিনি একসঙ্গে মিশাইয়া অল্প উত্তাপে পাক করিবে। পাকের
সময়ে উপরে হাত দিলে যখন দেখা যাইবে যে, ক্ষীর আর হাতে
জড়াইয়া লাগে না, তখন তাহা নামাইয়া মিহরি, ছোট এলাচ-
চূর্ণ এবং পেস্তা ও বাদাম-বাটা কিছু রাখিয়া অবশিষ্ট ঐ ক্ষীরের
সহিত উত্তমরূপে চটকাইয়া ছোট ছোট আকারে পাতলা লেটিক

স্তায় তৈয়ার করিবে এবং তন্মধ্যে রন্ধিত কীরের পুর দিয়া তাঁজকরতঃ কিনারা আঁটিয়া মুড়িয়া দিবে। অনন্তর একসের চিনির একতারবন্ধ রসে কিছু আফরাণ দিয়া পাক করিবে। এখন এই রসে ঐ গুঁজিয়া-গুলি ডুবাইয়া তুলিয়া লইলে গুঁজিয়া পাক হইবে।

বাদামের বরফি।

উপাদান—খোলা-ছাড়ান বাদাম একসের, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস আধসের এবং ঘৃত দেড়ছটাক। বাদামের উপরিভাগে যে কঠিন আবরণ অর্থাৎ খোলা আছে, তাহা ভাঙ্গিয়া শাঁস বাহির করিতে হইবে। খানিকক্ষণ জলে ভিজিলে তাহার পর অল্প জোরে টিপিলেই বাদামের গায়ের খোসা উঠিয়া যাইবে। এইরূপ বাদামগুলির খোসা ছাড়াইয়া বাটিয়া লইতে হইবে। বাদাম বাটা হইলে একছটাক ঘূতে তাহা ঈষৎ লালচে ধরণে ভাজিয়া লইতে হইবে। অনন্তর কীরের সহিত ঐ ভাজা বাদাম এবং এলাচচূর্ণ উত্তমরূপে মিশাইয়া পুনর্ব্বার আধছটাক ঘৃত জালে চড়াইয়া তাহাতে উহা দিয়া দুই-চারিবার নাড়িয়া চিনির রস ক্রমে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে-চাড়িতে হইবে। কিছুক্ষণ এইরূপ নাড়িয়া দিলে উহা গাঢ় হইয়া আসিবে, তখন একখানি থালায় ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে ঢালিয়া অত্যন্ত বরফির ত্রায় কাটিয়া লইতে হইবে। বালুচর ও আজিমগঞ্জের জৈনেয়া যে বাদামের বরফি প্রস্তুত করেন, তাহা অতীব উৎকৃষ্ট।

চন্দ্রমাহ।

পাক একপ্রকার নারিকেল-সন্দেশের ত্রায়। একসের নারিকেলকুয়া-বাটা আর একসের চিনির রস একসঙ্গে মিশাইয়া জালে চড়াইবে এবং মধ্যে মধ্যে খুস্তি ধারা নাড়িয়া-চাড়িয়া দিবে। জালে যত রস মরিয়া গাঢ় হইয়া আসিবে, ততই ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, নতুবা আঁটিয়া উঠিবে। অনন্তর তাড়ুর গা হইতে একটু পাক তুলিয়া আঙ্গুলের মাথায় পরীক্ষা করিয়া দেখিবে, উহা চিট ধরিয়া উঠিয়াছে কি না। যদি চিট ধরা বোধ হয় তবে আর জালে না রাখিয়া নামাইয়া নাড়িতে থাকিবে। জুড়াইয়া আসিলে পাত্রান্তরে তুলিয়া একবার অল্প চটকাইয়া গুটি কাটিতে থাকিবে এবং এক একটি গুটি মাছের হাঁচের ভিতর

পুরিয়া চাপিয়াই খুলিয়া লইবে। দেখিবে, মাছের আকারে উহার গঠন হইয়াছে। খাওয়ার থালা সাজাইতে এই মাছ ব্যবহার হইয়া থাকে। ইহা হইলে কিস্‌মিস্‌ কিংবা পেস্তা অথবা বড় এলাচের দানা দ্বারা মাছের দুইটি চোখও তৈয়ার করিয়া লইতে পারিবে।

চন্দ্রআতা।

চন্দ্রমাছের ত্রায় চন্দ্রআতা পাক করিতে হইলে একসের নারিকেল-কুরা-বাটা, একসের চিনির রসে পাক করিয়া আতা-সন্দেশের ছাঁচে প্রস্তুত করিয়া লইলেই চন্দ্রআতা তৈয়ার হইল। এই আতার বর্ণ চন্দ্রের ত্রায় সাদা, এইজন্ত ইহাকে চন্দ্রআতা কহিয়া থাকে। চন্দ্রমাছের পাকের ত্রায় ইহারও পাক অবিকল একরূপ।

মুগের বরফি।

মুগ-বাটা একসের, ঘৃত তিনপোয়া, চিনি একসের, জাফরাণ চার আনা, ধনে-বাটা আধভরি এবং মরিচ একতোলা। প্রথমতঃ একটি পাত্রে ঘৃত রাখিয়া ক্রমাগত ফেটাইতে থাক। ফেটাইতে ফেটাইতে যখন সাদা ফেনা উঠিবে, তখন উপকরণগুলি (চিনির রস ব্যতীত) উহাতে মিশাইতে হইবে। অনন্তর উহা জ্বালে চড়াইয়া মধ্যে মধ্যে নাড়িতে হইবে। আরক্তবর্ণ হইলে জ্বাল হইতে নামাইবে। এদিকে সাড়ে তিনবন্দ চিনির রস তণ্ড করিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া বঁচ মারিতে হইবে। বঁচ মারার পর পূর্বপ্রস্তুত মুগ-বাটা উহাতে ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর তাহা একবুরল পুফ করিয়া বরফি ঢালার ত্রায় ঢালিয়া চটুক্ষোণাকৃতি করিয়া কাটিয়া লইবে। মুগের বরফি এইরূপেই প্রস্তুত হইবে।

পাকা আমের বরফি।

উৎকৃষ্টজাতীয় মিষ্ট আমের মাড় বাহির করিতে হয়। যে আমের মাড় গাঢ়, সেইরূপ আমের উত্তম বরফি প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্রথমে আমগুলি জলে ধুইয়া খোসা ছাড়াইতে হইবে। এখন এই খোসা-ছাড়ান আমগুলি একখানি কাপড়ে ছাঁকিয়া রস বা সত্ত্ব বাহির করিতে হইবে। এই রস কলাইকরা পাত্রে অথবা নূতন মৃন্ময় বেগালি বা খুলিতে জ্বালে

চড়াইবে। জালের অবস্থায় তাহাতে অল্প অল্প গব্যমুত খাওয়াইতে এবং কাঠের হাতা দ্বারা ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে কীরের ত্রায় গাঢ় হইলে পাকপাত্রটি জাল হইতে নামাইবে। অনন্তর বরফির উপযুক্ত চিনির রস তৈয়ার করিয়া তাহাতে পূর্বপ্রস্তুত কীরের ত্রায় আমের রস মিশাইবে। এই সময়ে উহাতে ছোট এলাচচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া বরফি ঢালার ত্রায় পাত্রান্তরে ঢালিয়া বরফির আকারে কাটিয়া লইবে।

কুমড়ার বরফি।

কুমড়ার মিঠাইয়ের ত্রায় এই বরফি খাওয়া অথচ ঔষধের মত উপকারী। দেশী কুমড়ার দ্বারা বরফি প্রস্তুত করিতে হয়। শুকবীজ-রহিত কুমড়া একসের, ঘৃত একপোয়া, চুণের জল দুই তোলা, ছোট এলাচচূর্ণ আধ-তোলা, দারুচিনিচূর্ণ চারি আনা, জায়ফলচূর্ণ চারি আনা, কীর একপোয়া এবং চিনির রস দেড়সের। কুমড়ার খোসা ও বীজ ফেলিয়া কুরিয়া লইবে। এখন উহাতে চুণের জল মাখিবে। খানিক পরে উত্তমরূপে ধুইয়া একসের জল দিয়া জালে চড়াইবে। দুইবার উথলাইবার পর জাল হইতে নামাইয়া পরিস্কৃত জলে দুই-তিনবার ভাল করিয়া ধুইবে। এখন কাপড়ে নিংড়াইয়া কুমড়ার জল বাহির করিয়া ফেলিবে, অনন্তর সমস্ত ঘৃত জালে চড়াইয়া পাক করিয়া লইবে এবং উহাতে পূর্বরক্ষিত কুমড়া ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ভাজা ভাজা হইলে অল্পাংশ উপকরণগুলি উহাতে দিয়া আঠা-আঠা হইলে নামাইয়া কোন পাত্রে ঢালিবে। কঠিন হইলে বরফির আকারে কাটিয়া লইবে।

নারিকেলের বরফি।

নারিকেল একসের, কীর একসের, ছোট এলাচচূর্ণ দুই তোলা, চিনির রস দুই সের। প্রথমতঃ নারিকেল কুরিয়া তাহাতে কীর মিশ্রিত করিবে। উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে অল্পপরিমাণে পান্না করিয়া লইবে। অনন্তর এলাচচূর্ণ মিশাইয়া চিনির রস ঢালিয়া দিবে এবং ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে, উহা গাঢ় হইয়া কাঠির লগ্নে ঝাঁপড়াইয়া ধরিতেছে, তখন জাল হইতে নামাইয়া বরফি ঢালার

জায় কাটিয়া লইলেই নারিকেলের বরফি পাইবে ও খাইবে। অত্যন্ত বুনা নারিকেল অপেক্ষা দুখী। নারিকেল হইলেই বরফি খাইতে ভাল হয়। আবার কুয়া নারিকেল বাটিয়া লইলে আরও ভাল হইয়া থাকে। কারণ, বাটিয়া লইলে তাহা ক্ষীরের সহিত উত্তমরূপে মিশ্রিত হইতে পারে; সুতরাং আনন্দও উত্তম হইয়া থাকে।

স্মৃতি-বরফি।

ছোট এলাচচূর্ণ একতোলা, জৈতিচূর্ণ একতোলা, একসের ক্ষীরের সহিত মিশ্রিত করিবে। অনন্তর তিন পোয়া চিনির রসে ঐ সকল উপকরণ মিশাইয়া পাক করতঃ বরফির আকারে ঢালিয়া লইলেই স্মৃতি-বরফি প্রস্তুত হইল।

কলবন্দ বরফি।

উপাদান—ক্ষীর দুই সের, গোলাপী আতর দুই রতি এবং চিনির রস একসের। প্রথমে ক্ষীর জালে চড়াইয়া নাড়িতে থাকিবে। অগ্নিক উত্তাপে ক্ষীরের আভ্যন্তরিক ঘৃত শুষ্ক হইলে চিনির রস তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়িতে থাকিবে। অনন্তর পাক ঠিক হইলে নামাইয়া তাহাতে গোলাপী আতর দিয়া বরফি প্রস্তুত করিয়া লইবে।

ছোলার বরফি।

উপাদান—ছোলার দাল আধসের, ঘৃত আধসের, মিহরিচূর্ণ দেড়-তোলা, জাফরাণ চারি আনা, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, চিনির রস আধসের। দাল একরাতি জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন উত্তমরূপে ধুইবে। অনন্তর তাহা বাটিয়া লইবে। বাটার পর ঘৃতে ঈষৎ লাল্চে ধরণে ভাজিয়া নামাইয়া রাখিবে। এখন আধসের চিনির রস প্রস্তুত করিয়া জালে ঘন করিয়া নামাইবে। ভাজিত দাল তাহাতে ঢালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া আসিলে কোন পাত্রে অল্প ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে বরফি ঢালিয়া কাটিয়া লইবে।

পেস্তার বরফি।

পেস্তা একপোয়া, ক্ষীর আধপোয়া, ছোট এলাচচূর্ণ চারি আনা, ঘৃত একছটাক এবং চিনির রস আধসের। প্রথমে পেস্তাগুলি জলে

ভিজাইয়া তাহার খোসা ভুলিয়া ফেলিবে। পরে তাহা কাটিয়া লইবে। এখন একছটাক ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে পেষিত পেস্তা দ্বিগুণ লালচে ধরণে ভাজিয়া লইবে। অনন্তর ক্ষীরের সহিত এলাচচূর্ণ মিশাইবে। অবিলম্বে চিনির রস ঢালিয়া দিয়া বারংবার নাড়িতে থাকিবে। উপকরণগুলি উত্তমরূপে মিশ্রিত ও গাঢ় হইলে পাত্রান্তরে ঢালিবে। কঠিন হইলে কাটিয়া লইবে।

হাজার লুচি।

এই লুচির ময়দায় সের-প্রতি দেড়পোয়া ঘূতের ময়ান দিতে হয়। ময়দা খুব ঠাণ্ডিয়া মাখা আবশ্যক। বেলিবার সময় যেন লুচি সুগোল হয়। ভাজিবার সময় উহা ঘূতে ছাড়িয়া দিলে সুন্দররূপে ফুলিয়া উঠিবে। ভাজার পর আস্তে আস্তে উহা সাজাইয়া রাখিতে হয়, নতুবা ভাজিয়া বাইবার সম্ভাবনা।

ফুলকো লুচি।

সের-প্রতি একছটাক ঘূতের ময়ান দিয়া ফুলকো লুচি ভাজিতে হয়। অল্পাত্ত লুচি ভাজিবার নিয়মানুসারে এই লুচি ভাজিতে হয়। প্রভেদের মধ্যে উহা সুগোল অথচ ছোট ছোট আকারে বেলিয়া লইতে হয়। ভাজার পরও অনেককণ পর্যন্ত উহার ফুলা থাকে, এই জন্য উহাকে ফুলকো লুচি বহে।

রাধাবল্লভী লুচি।

অল্পাত্ত লুচির নিয়মানুসারে ইহারও ময়দা মাখিতে হয়। কিন্তু ময়ান অধিক লাগে। ময়দা কলায়দাল দিয়া বেলিবার প্রথা আছে। এক একখানি রাধাবল্লভী খালার ত্রায়ণ বড় হইয়া থাকে। বড় আকারের লুচিযাত্রকে অনেকে রাধাবল্লভী লুচি কহেন। লুচির ময়দায় কেহ কেহ আবার মৌরী-বাটা প্রভৃতি মাখিয়া ভাজিয়া থাকে। ময়দায় অল্পাত্ত দ্রব্য মিশাইলে তাহার আবাদ অল্পরূপ হইয়া থাকে। রাধাবল্লভী কলায়দালের জন্য বড় কোমল হয় এবং ময়ানের জন্য বড় সুখান্ড হয়। -

মাংস টাইকা রাখিবার কৌশল ।

নিম্নলিখিত উপায়ে মাংস রাখিলে দশ-বার দিবস উত্তমরূপে তাহা অবহার থাকে । কোন পাত্রেৰ মধ্যে মাংস রাখিয়া তাহাতে ননীতোলা দুধ এক্রূপে ঢালিতে থাক, যেন মাংস দুধে ডুবিয়া যায় । কিছুক্ষণ পরে দুধ নষ্ট হইয়া যাইবে । কিন্তু এইরূপ প্রকারে দশ-বার দিবস মাংস টাইকা থাকিবে । মাংসে তৈল মাখাইয়া রাখিলে তিন দিনেও অখণ্ড হয় না ।

দুধে রপ্তনের গন্ধ হইলে তাহা নিবারণক্রিয়া ।

জল দিবার সময় দুই-তিনটা কাঁটালের পাতা দিয়া জাল দিলে গন্ধ দূরীভূত হয় ।

লেমনেড ।

একটা গোড়াওয়াটারের বোতলে কার্বনেট অফ সোডা অর্ধড্রাম, পরিষ্কৃত শর্করা তিন ড্রাম, এসেন্স অফ লেমন দুই ফোঁটা এক বোতলে অর্ধেক জল পূরিয়া পর্যতিবিশ গ্রেণ সাইট্রিক এসিড দিয়া দিবে আর বন্ধ করিয়া কিছুক্ষণ নাড়িবে । তাহা হইলেই লেমনেড প্রস্তুত হইবে ।

লেবুর রস টাইকা রাখা ।

প্রথমে লেগুণলিকে দুই খণ্ড করিয়া কাটিয়া চাপ দিয়া রস বাহির কর । পরে ঐ রস একখানি বস্ত্রে ছাঁকিয়া বোতলের মধ্যে পূরিয়া দৃঢ়রূপে ছিপি বন্ধ করিবে । অনন্তর একখানি কড়াতে জল গরম করিয়া ঐ রসপূর্ণ বোতল তাহার মধ্যে রাখিয়া অর্ধঘণ্টা জাল দাও । পরে শীতল হইলে বোতল নাগাইয়া রাখ । এই লেবুর রস অনেকদিন টাইকা থাকিবে । লেবুর রসের সহিত দশ ভাগের একভাগ ভিনিগার বা এলকোহল মিশ্রিত করিলেও ঐ রস নষ্ট হয় না ।

রোলম বা ময়দার শিরষ ।

কিছু সুজি বা ময়দা লইয়া জল দিয়া মাখিবে । পরে উহাকে ডেলা পাকাইয়া একপাত্র জলে আল্পে আল্পে ধোঁত করিবে । শেষে যে সার-পদার্থ হস্তের মধ্যে থাকিবে, তাহার সহিত সৰপরিমাণে কলিচূর্ণ

মিশাইয়া কাঠাদি জোড়া দিবে। এই বোলম আঠা অনেক বিষয়ে প্রাণিজ শিরীন অপেক্ষাও শ্রেষ্ঠ।

পাউরুটি।

ময়দা বা সুজি আধপোয়া লইয়া উহার সহিত আঠার গ্ৰেণ বা প্রায় দেড় আনা ওজন বাইকার্বনেট অফ সোডা মিশাইতে হইবে, তাহার পর টার্টারিক এসিড পনের গ্ৰেণ উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া উহার সহিত মিশাইবে ও ঐ মিশ্রণ জল দিয়া যত শীঘ্র পার মাখিয়া লইবে ; গওয়া ছটাক জল লইলেই চলিবে। খুব গরম উনানের উপর গরম কড়া বা গরম গাম্ভা ঢাকা দিয়া উহার আগুন ও ছাই শীঘ্র বাহির করিয়া লইবে, পরে একটি ছোট পিতলের রেকাব কিম্বা লোহার হাতা কিম্বা তাওয়াতে করিয়া উনানের মধ্যে রুটিখানি শীঘ্র দিবে এবং উনানের মুখ একখানি হাঁট বা তাওয়া দ্বারা বন্ধ করিবে। এই উপায়ে পাউরুটি অতি উত্তম প্রস্তুত হয়। দ্রব্যগুলি মিশাইবার বৌশল জানা আবশ্যক এবং আগাগোড়া সকল কার্যই তৎপরতার সহিত করা উচিত।

এরাকট বিস্কুট।

এরাকট আবিপাউও, মাখন দুই আউন্স, চিনি দুই আউন্স, ড্রাক্সারসের ভিনিগারে কর্দমাকারে মাখিয়া ছোট ছোট করিয়া অগ্নিতাপে ভাগরূপে ভাজিলে এই বিস্কুট প্রস্তুত হয়। ইহা শিশুদিগের পক্ষে বড়ই মুখপ্রিয় ও উপকারী।

সোডাওয়াটার।

পল্লীগ্রামবাসীদিগের সর্বদাই সোডাওয়াটার খাইবার ইচ্ছা হয়, কিন্তু পাওয়া সুকঠিন এবং কলিকাতা হইতে লইয়া যাওয়াও ব্যয়বাহুল্য ; সুতরাং তাহাদের অদৃষ্টে প্রায় তাহা ঘটিয়া উঠে না ; কিন্তু নিম্নলিখিত উপায়ে ইহা অপর সাধারণ সকলেই প্রস্তুত করিতে পারেন। উপায়টি এই,—প্রথমে একটি সোডাওয়াটারের বোতল কিম্বা অন্তরূপ একটি পরিষ্কৃত বোতল ও একগাছি শক্ত দড়ি নিকটে রাখ। বোতলের সাত-আট আঙুল খালি রাখিয়া জলে পরিপূর্ণ কর এবং তাহাতে কুড়ি প্রায় বাইকার্বনেট অফ সোডা ফেলিয়া দাও। কিয়ৎকাল পরে কুড়ি

গ্রেণ টার্টারিক্ এসিড দিয়া তৎক্ষণাৎ বর্ক বন্ধ করিয়া দিড়ি দিয়া উত্তররূপে বাঁধিয়া ফেল এবং বোতলের মুখটি নীচের দিকে রাখ। তাহা হইলেই সহজে সোডাওয়াটার খাওয়া চলিবে।

কুলাবরফ।

ধুতুরার ফুলের ছায় টিনের কুলাই বা নল প্রস্তুত করিয়া লইবে, অবশ্য উহার একমুখ বন্ধ করিয়া অপর মুখের জন্ত ঢাকনী করিয়া লইবে। দুধ জাল দিয়া ঐ টিনের নলের ভিতর পুরিয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ চিনি মিশ্রিত করিবে এবং উহার মুখটি বন্ধ করিয়া একটা হাঁড়ির ভিতর পুরিয়া তাহার উপরিভাগে কিঞ্চিৎ লবণ ও বরফ দিয়া খড় বা কয়লা দ্বারা হাঁড়িটি উত্তররূপে জড়াইয়া রাখিবে। অল্পক্ষণের মধ্যে কুলাইক মধ্যস্থ দুধ জমিয়া যাইবে। উক্ত উপায়ে নানারূপ তরল খাদ্যের বরফ প্রস্তুত করা যায়।

শীতল জল।

দ্রুত গ্রীষ্ম যখন প্রাণ আই-টাই করে, তখন একটু শীতল জল পান করিবার জন্ত সকলেই উৎসুক হন। যাহারা সহরে বাস করেন, তাঁহারা বরফ দ্বারা পিপাসা-শান্তি করেন; কিন্তু পল্লীগ్రামে বরফ পাওয়া যায় না, সুতরাং তাঁহাদের ভাগ্যে শীতল জল মেলা সুকঠিন; কিন্তু নিম্ন-লিখিত উপায়ে জল বরফের ছায় শীতল হয়। সমান ভাগ জল ও নাইট্রেট অফ্ এমোনিয়া একত্রে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে জলপূর্ণ গ্লাস রাখিলে জল শীতল হয়। সোরা পাঁচ ভাগ, সালফেট সোডা পাঁচ ভাগ, নিশাদল পাঁচ ভাগ, জল ষোল ভাগ একত্রে মিশ্রিত করিয়া পূর্ব উপায়ে জল শীতল করিবে।

পাচন

যতপ্রকার চিকিৎসাপদ্ধতি প্রচলিত আছে, পাচন চিকিৎসার সহিত তাহাদের কাহারও তুলনা হইতে পারে না। অধুনা রোগের প্রবল উপদ্রবসকল পাচন দ্বারা যেমন আশু নিবারিত হয়, কোনও ঔষধ দ্বারা সুরূপ হয় না। খাদ্যবর্জিত ঔষধ প্রস্তুত করা বড়ই দুষ্কর ও কালসাপেক্ষ। এইজন্য এখন রস-খাদ্য-বর্জিত ঔষধ প্রায় শাস্ত্রসম্মত

হয় না। পরন্তু বনৌষধি সংগ্রহ হইলেই উৎকৃষ্ট পাচন হইল। পাচক-প্রণালী—পাচনে যে কয়েকটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিবে, তাহাদের সমুদয়ের পরিমাণ মিলিত দুই তোলা। যথা—পাচনে চারিটি দ্রব্যের উল্লেখ থাকিলে প্রত্যেকটি অর্দ্ধতোলা; ছয়টির উল্লেখ থাকিলে পাঁচ আনা গাড়ে ছয় পাই, বত্রিশটির উল্লেখ থাকিলে এক আনা; এইরূপ পরিমাণে গৃহীত হইয়া থাকে। এই সকল দ্রব্য দুই তোলা হেঁচিয়া অর্দ্ধসের জলে মৃদুপাকে সিদ্ধ করিয়া অর্দ্ধপোয়া থাকিতে নামাইয়া লইবে। পাচনের জলের পরিমাণও সর্বত্রই এইরূপ। যে স্থানে বিশেষ বিধি আছে, তথায় স্বতন্ত্ররূপে উল্লেখ করা যাইবে।

জ্বরারি-পাচন।

মুখা, ক্ষেতপাণ্ডা, বেণামূল, রক্তচন্দন, বালা ও শুঁট মিলিত তিন তোলা জল চার সের—শেষ দুই সের—ইহাতে পিপাসা-প্রধান জ্বর বিনষ্ট হয়। ষনে ও পলতার পাচন সেবন করিলে সর্বপ্রকার জ্বরের শান্তি, অগ্নিবৃদ্ধি, কোষ্ঠশুদ্ধি ও আমদোষের পরিপাক হয়।

কিরাতাদি পাচন।

কিরাততিস্ত বা চিরতা, মুখা, গুলঞ্চ, বালা, বৃহতী, বণ্টকারি, গোকুর, শালপানি, চাকুলে ও শুঁট। ইহাদের কাথ সেবন করিলে বাতিক-জ্বর নষ্ট হয়।

বিষাদি পাচন।

বিষমূলের ছাল, সোনা-ছাল, গাজারী-ছাল, পারুল-ছাল, গনিয়ারি-ছাল, গুলঞ্চ, আমলকী ও ধনে; ইহাদের কাথে বাতিক জ্বর নষ্ট হয়। পরিমাণ ও জল পূর্বনির্দিষ্টরূপে।

দশমূল পাচন।

বিষ-ছাল, সোনা-ছাল, গাজারী-ছাল, পারুল-ছাল, গনিয়ারি, শালপানি, চাকুলে, বৃহতী ও গোকুর, বণ্টকারি এই দশমূল সাম্রিপাতিক জ্বর, কাল, শ্বাস, তন্দ্রা ও পার্শ্ব-বেদনা নষ্ট করে। ইহা পিপ্লুচূর্ণের সহিত সেবন করিলে কক্ষ এবং হৃদয়ের বেদনা উপশমিত হয়।

শুভ্রুচ্যাদি পাচন ।

শুল্ক, নিমছাল, ধনে, পদ্মকাষ্ঠ ও রক্তচন্দন ; ইহাদের কাথে সর্বপ্রকার জ্বর ও বমনোবেগ নিবারিত হয় এবং অগ্নিবৃদ্ধি হইয়া থাকে ।

পর্পটাদি পাচন ।

ক্ষেতপাপড়া, রক্তচন্দন, বাল। এবং শুট ইহা সেবনে পিত্তজ্বর নষ্ট হয় ।

কলিকাদি পাচন ।

ইন্দ্রযব, কটফল, মুখা, আকনাদি ও কণ্টকারি এই সকল দ্রব্যের কাথে চিনি প্রক্ষেপ করিয়া পিত্তজ্বরে পান করিবে । কুলের বা নিষের কচিপত্র কাজির সহিত মছন করিয়া তত্পপন্ন ফেনা লইয়া রোস্ট্রের গাত্রে মর্দন করিলে গাত্রদাহ নিবারণ হয় ।

কটকদি পাচন ।

কটকী, চিতামূল, নিমছাল, হরিদ্রা, আতইচ, কুড়, ইন্দ্রযব, দুর্বারমূল ও পটোলপত্র ; এই সকলের কাথে মরিচ ও মধু প্রক্ষেপ দিয়া কফজ্বরে পান করিবে ।

নিষাদি পাচন ।

নিমছাল, শুট, শুল্ক, দেবদারু, চিরতা, কুড়, পিপুল, গজপিপুল ও বৃহতী ; এই পাচন পানে কফজ্বর নষ্ট হয় ।

অষ্টাদশাদি পাচন ।

বিষ-ছাল প্রভৃতি দশমূলের দশখানি মূল, শুষ্টি, কাকড়াশুড়ী, কুড়, ছুরালতা, বামনহাটি, ইন্দ্রযব, তালপত্র ও কটকী, এই অষ্টাদশে মিলিত ছুই তোলা ; ইহা সেবনে সান্নিপাতিক জ্বর, হৃদয়ের বেদনা, কাস, শ্বাস, হিক্কা এবং বমন নষ্ট হয় ।

ভার্গ্যাদি পাচন ।

ভার্গী বা বামনহাটি, মুখা, ক্ষেতপাপড়া, কুড়, শুট, হরীতকী, পিপুল এবং দশমূলের দশ ; এই সমূদয়ের কাথে বিবমজ্বর, জীর্ণজ্বর, শোথ এবং অন্যান্য নিবারিত হয় ।

ছুঁতে শুদ্ধি ।

লতাকটকির রসে মাড়িয়া শুদ্ধ করিয়া লইবে ।

স্বর্ণভস্মপ্রণালী ।

যে স্বর্ণ ভস্ম করিবে, তাহা প্রথমে উত্তম করিয়া তৈলে সিদ্ধ করিবে । এইরূপে ক্রমান্বয়ে তক্রে, গোমূত্রে, কাঁজিতে এবং কুলথ কলাইয়েক্স জলে সিদ্ধ করিয়া শোধন করিয়া লইবে । তাহার পর ঐ স্বর্ণকে পিটিয়া পাত করিবে । পাত করা হইলে তাহাকে যতদূর সম্ভব অগ্নি দ্বারা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খণ্ডে কর্তন করিয়া লইবে । তদনন্তর স্বর্ণের সমান পারদ এবং গন্ধক পৃথক পৃথক ভাগে লইয়া তিন দ্রব্যকে একত্র মর্দন করিতে থাকিবে । মর্দন করিতে করিতে পারদ, গন্ধক এবং স্বর্ণ একত্র মিশ্রিত হইয়া কৃষ্ণবর্ণ ধারণ করিবে । তাহার পর ঐ মিশ্র চূর্ণকে ঘৃতকুমারীর রসে মর্দন করিয়া একটি চাক্তি প্রস্তুত করতঃ উত্তমরূপে শুদ্ধ করিবে । শুকাইলে একটি মৃত্তিকার কোটার মধ্যে স্বর্ণের সমান গন্ধকচূর্ণ নীচে উপরে দিয়া তন্মধ্যে স্বর্ণের চাক্তি রাখিবে । পরে ঐ কোটাকে নেকড়ার বেষ্টন করতঃ তাহার উপর গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া শুকাইবে । পরিশেষে সওয়া হস্ত-পরিমিত গভীর এবং তিন পোয়া ব্যাসবিশিষ্ট একটি গর্তে রাখিয়া ত্রিশখানি বিলঘুঁটের পোড়ে দগ্ধ করিবে । অগ্নি নির্বাণ হইলে স্বর্ণের চাক্তিটি বাহির করিয়া পুনরায় পারা ও গন্ধকের সহিত পূর্ববৎ মর্দন করিবে । উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে আবার ঘৃতকুমারীর রসে মর্দন করিয়া একটি চাক্তি করিবে । তাহার পর আবার পূর্ববৎ গন্ধকচূর্ণমধ্যে মৃন্ময় কোটার আবদ্ধ করিয়া এবং কোটায় পূর্ববৎ প্রলেপ দিয়া পূর্ববৎ গর্তে পূর্ববৎ বিলঘুঁটে দিয়া পোড়াইবে । এইরূপে চৌদ্দবার দগ্ধ করিলে স্বর্ণভস্ম হইবে । প্রাচীন বৈজ্ঞানিকগণ বলেন, প্রথমবার পোড়াইবার সময় স্বর্ণের সমপরিমাণ গন্ধক দিয়া মর্দন করিতে হয়, কিন্তু পরে পারা ও গন্ধকের পরিমাণ এক-অষ্টমাংশ কমাইয়া দিতে হয় । স্বর্ণ ভস্ম করিবার অজ্ঞাত অনেক উপায় আছে । এমন কি, একপোড়েও ভস্ম করিতে পারা যায় । কিন্তু উপরি-উক্ত প্রকারে স্বর্ণ ভস্ম করাই সাধারণতঃ প্রচলিত আছে । সর্ববিধ জারণমারগাদি সিদ্ধ করিতে তিথিনক্ষত্রাদি দেখিয়া

করিতে হয় ; যথেষ্ট ধৈর্য, অধ্যবসায় এবং অমুরাগ আবশ্যক । অমুরাগ জারণমারগাদি কার্যে প্রায়ই পূর্ববৎ বস্ত্র ও কোশল দেখা যায় না, এজন্য এখনকার তন্ত্রাদিও পূর্ববৎ হয় না । সূতবাং ধাতুঘটিত মহৌষধ এখন সেরূপ ফলপ্রদ হয় না ।

শুগ্ণ্ডলশুক্লি ।

শুগ্ণ্ডলের অর্ধেক দশমূল এবং জল একসের । একটি হাঁড়িতে দশমূল ও জল দিয়া কলাপাতে ঘৃত মাখাইয়া তাহাতে শুগ্ণ্ডল রাখিয়া নেকড়া দ্বারা শক্ত করিয়া রাখিবে এবং উহাকে বজ্র দ্বারা হাঁড়ির জলে রাখিয়া জাল দিবে । ইহাকে দোলায়ন্তে পাক কহে । কোলা ও দোলা এক ।

রৌপ্যতন্ত্রপ্রণালী ।

বলা বাহুল্য যে, তন্ত্র করিবার জন্য যে ধাতু গ্রহণ করা যায়, তাহা অবশ্য বিশুদ্ধ হওয়া আবশ্যক । অতি বিশুদ্ধ রূপাকে পাতলা পাত করিয়া ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র আকারে কাটিবে । তাহার পরে রৌপ্যের সমান পারদ এবং দ্বিগুণ গন্ধকেব সহিত উত্তমরূপে পূর্বোক্ত প্রকারে মাড়িয়া বজ্রদ্বারকৃত : গোঁড়ালেবুর বসে মাড়িয়া চাক্তি করিবে । আর স্বভাসপ্রকরণে যেরূপ কোঁটামধ্যে রাখিয়া প্রলেপ দিয়া গজপুটে পোড়াইবার কথা বলা হইয়াছে, সেইরূপ চার-পাঁচবার পোড়াইলে রৌপ্য তন্ত্র হইবে । এ সকল কার্যে বিলঘুঁটের অগ্নিই প্রশস্ত এবং উপযোগী । নাগরিক পাঠক শুধুন, মাঠে চরিতে চরিতে গাভীরা যে মলত্যাগ করে, সেই মলই তদবস্থায় রৌদ্রে শুকাইলে বিলঘুঁটে হয় । এই বিলঘুঁটে সংগৃহীত ও বিক্রীত হয় । মাঠে-বনে ত্যক্ত গো-মল "গোবর", গৃহে-গোয়ালে ত্যক্ত মল "গোময়" । বৃষ-মলে কাজ হয় না । "বাঁড়ের গোবর" অপদার্থ ।

তাত্রতন্ত্র প্রকরণ ।

তাত্রের পাত প্রস্তুতকরত : ক্ষুদ্রাকারে কাটিয়া লইবে, তাত্রের দ্বিগুণ গন্ধক চূর্ণ করিয়া অর্ধেক কোঁটার মধ্যে দিবে, তাহার পর তাত্রচূচিশালি রাখিয়া অর্ধেক গন্ধকচূর্ণ চাপা দিবে । চাপা দিয়া তাহার উপর গোঁড়ালেবুর রস অর্দ্ধতোলা দিয়া কোঁটা বদ্ধ করিবে এবং

প্রলেপ দিয়া শুকাইয়া লইবে। গজপুটে দণ্ড করিলেই তাত্র ভস্ম হইল। অনন্তর ঐ তাত্রভস্ম ক খোল দিয়া মাড়িয়া চাক্তিকরতঃ ওলেস মধ্যে রাখিয়া তাহার চতুর্দিকে গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকার প্রলেপ দিয়া পোড়াইয়া লইবে। ইহাকে “অমৃতকরণ” বলে।

পিস্তল-কাংশ-ভরণ প্রকরণ।

তাত্রভস্মের ত্রায় সমস্ত প্রকরণ করিবে। কেবল কাঁসা ভস্ম করিতে তিনবার পোড়াইতে হয়। বলা বাহুল্য যে, প্রত্যেকবারেই গন্ধক নীচে-উপরে দিয়া কোটার মধ্যে পূর্ববৎ প্রকারে পোড়াইতে হয়।

সীসকভস্ম প্রকরণ।

সীসকের সমান মনঃশিলা ও সীসক পানের রসের সহিত মর্দন করিয়া তাণ্ডমধ্যে স্থাপনানন্তর গজপুটে দণ্ড করিলে সীসক ভস্ম হইবে।

রক্তভস্ম প্রকরণ।

রক্ত অর্থাৎ রাংকে লৌহপাত্রে চাপাইয়া অগ্নির তাপে গলাইবে। তাহার পর তাহাতে রক্তের সমানভাগ হরিদ্রাচূর্ণ দিয়া একটি নিষকাষ্ঠের দণ্ড দ্বারা মাড়িতে থাকিবে। মর্দন করিতে করিতে হরিদ্রা গুঁড়াগুলি ভস্ম হইয়া রক্তের সহিত মিশ্রিত হইবে। পরে অশ্বখবৃক্ষের শুষ্ক শুষ্ক রক্তের সমানভাগে চূর্ণকরতঃ উহাতে দিয়া নিষদণ্ডে নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে উহাও রক্তের সহিত মিশিয়া যাইবে। তাহার পরে ঐরূপে ত্রিফলার চূর্ণ ও জিরাচূর্ণ মিশ্রিত করিলে রক্তচূর্ণ হইয়া আসিবে। তাহা হইলেই রক্তভস্ম হইবে। ইহাকেই “রক্ত” বলে। উত্তমরূপে রক্ত ভস্ম করিতে প্রায় দুই প্রহর লাগে। হরীতকী, বরড়া ও আমলকী একত্র হইলেই ত্রিফলা ; অশ্বখনিষাদি কাষ্ঠ বৈভের পক্ষে ঔষধ কার্য্যেই ব্যবহার্য্য, রক্তনাদিকার্য্যে নিষিদ্ধ।

লৌহভস্ম প্রকরণ।

ভস্ম করিবার পক্ষে কাঁস্তিলৌহ বা কব্রাত চাঁচাই প্রশস্ত। ঐ কব্রাত-চাঁচা বা কাঁস্তিলৌহচূর্ণকে, একমাগ গবীমূত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপরে উত্তমরূপে লৌহদণ্ড দ্বারা শিলাখণ্ডে গোমূত্রযোগে মর্দনকরতঃ ছোট ছোট চাক্তি করিয়া রোড়ে শুষ্ক করিবে। উত্তমরূপে শুকাইলে

একটি গর্ত কাটিয়া নীচে-উপরে বিলঘুটে দিয়া লৌহের চাক্তিগুলিকে পোড়াইবে। অগ্নি নির্বাণ হইলে পূর্বৱৎ গোমুত্র দ্বারা মর্দনকরতঃ আবার চাক্তি করিয়া আবার পোড়াইবে। এইরূপে শতবার দক্ষ করিয়া, ত্রিকলাসিক্ত গোমুত্রে ভিজাইয়া মর্দন করিবে। পোড়াইলেই ঐ লৌহ ভস্ম হইবে।

স্বর্ণমাক্ষিকভস্ম।

গোড়ালেবুর রসে স্বর্ণমাক্ষিককে ঝাড়িয়া চাক্তি করিয়া গজপুটে পোড়াইবে। স্বর্ণমাক্ষিক একরূপ উপশ্যাত্ত, ঔষধে লাগে।

অব্রভস্ম প্রকরণ।

বনপালকের রসে অব্রকে দিবসত্রয় ভিজাইয়া রাখিয়া তাহার পরে লৌহের স্নায় গোমুত্রে মর্দনকরতঃ সহস্রবার দক্ষ করিলে অব্রভস্ম হয়।

হিঙ্গুল হইতে পারদ নিঃসারণ।

বাজারে যে পারদ বিক্রীত হয়, উহার সহিত প্রায়ই সীসকাদি মিশ্রিত থাকে, এজন্ত উহা বিশুদ্ধ নহে। হিঙ্গুল হইতে যে পারদ বাহির হয়, উহাই উগ্রবীৰ্য্য ; এজন্ত ঔষধে উহারই ব্যবস্থা আছে। যে উপায়ে হিঙ্গুল হইতে পারদ বাহির করিতে হয়, তাহার প্রবরণ নিম্নে লিখিত হইল। হিঙ্গুলকে একটি হাঁড়িতে পুরিয়া সরা ঢাকা দিবে। সেই সরা তলায় যেন ভূষা খড়ি খুব ঘন করিয়া মাখান থাকে, হাঁড়ির মুখ ময়দা অথবা মাষকলায়ের আটায় বন্ধ করিয়া হাঁড়ির সর্বাঙ্গে গোবর-মাটির প্রলেপ দিবে। প্রলেপ শুকাইলে ঐ হাঁড়িতে দেড়প্রহরকাল জ্বাল দিবে। জ্বাল দিবার সময় সরাটি জলপূর্ণ রাখিবে। ভাল গরম হইয়া আসিলে বাষ্প হইতে আশঙ্ক্য করিলেই জ্বলের পরিবর্তন করিবে। এইরূপে চৌদ্দবার জল পরিবর্তিত করা হইলে বুঝিবে, পারা বাহির হইয়াছে। তাহার পর নামাইয়া হাঁড়ি ঠাণ্ডা হইলে উহা খুলিয়া সরা তলায় ভূষা খড়ি চাঁচিয়া, তাহা পুরু নেবড়ায় পুরিয়া ছাঁকিলেই বিশুদ্ধ পারদ বাহির হইবে।

মুক্তাভস্ম প্রকরণ।

মুক্তাকে একদিন অমৃতপাত্রে রসে ভিজাইয়া রাখিয়া পরদিন কোঁটার

হাজারি আনন্ড

ভিতর রাখিয়া কিঞ্চিৎ জরতীপত্রের রস প্রদানকরত: পূর্ববৎ প্রলেপ
দিয়া গজপুটে দণ্ড করিবে ।

প্রবালতন্ত্র ।

প্রবালকেও ঐরূপে ভস্ম করিতে হয় ।

দত্তবভস্ম প্রকরণ ।

লৌহবিষ্ঠাকে তিনদিন গোমুত্রে তিজাইয়া রাখিয়া লৌহভস্মের স্থায়
একুশ পোড়া দিবে ।

গন্ধক-শোধন ।

গন্ধককে লৌহপাত্রে রাখিয়া অগ্নিতে উত্তপ্ত কর । যখন তাপ পাইয়া
গলিয়া যাইবে, তখন অগ্নি হইতে নামাইয়া ঐ দ্রব গন্ধক দুই
ঢালিয়া দিয়া কিছুক্ষণ রাখ । উহা কঠিনাকার ধারণ করিলেই
শোধিত গন্ধক বলিয়া পরিচিত হইল ।

হীরক-শোধন ।

হীরককে পোড়াইয়া অশ্বমূত্রে ডুবাইবে । ঐরূপে বারো বার করিলেই
হীরা শুদ্ধ হইবে ।

মুক্তা-শোধন ।

মুক্তাকে ক্রমাগত্রে পোড়ালেবুর রস, যধু এবং জরতীপত্রের রসে স্থাপন
করিবে ।

প্রবাল-শোধন ।

খানিকটা দুগ্ধে প্রবালকে স্নিক করিয়া তৎপরে দুগ্ধ হইতে ছুলিয়া
লইবে ।

হিঙ্গুল-শোধন ।

পোড়ালেবুর রসে থাকিলে হিঙ্গুল শুদ্ধ হয় ।

হরিভাল—শোধন ও ধারণ ।

যত হরিভাল তাহার স্নান যবলারচূর্ণ একত্র কোটায়থ্যে রাখিয়া

নেকড়ার দ্বারা বেঠন করিয়া, গোময়মিশ্রিত মৃত্তিকা লেপন করিয়া গজপুটে পাক করিবে। সোরাই এখন যবক্ষার বলিয়া পরিচিত।

মনঃশিলা-শোধন।

একটি হাঁড়িতে দুই সের জল, একপোয়া জয়ন্তীপত্র দিয়া অগ্নিতে চাপাইবে, পরে একটুকরা নেকড়া দ্বারা মনঃশিলা বাঁধিয়া একগাছি বজ্জু দ্বারা ঐ হাঁড়ির জলে ডুবাইয়া রাখিবে। চারদণ্ডকাল জল দিবে, পরে অগ্নি হইতে নামাইয়া একদিনের পর ঐ হাঁড়ি হইতে মনঃশিলা তুলিয়া লইবে।

অমৃত-শোধন।

একদিবা-রাত্রি গোমুত্রে ভিজাইয়া রাখিলে অমৃত-শোধন হয়। অমৃত অর্শে মিঠা বিষ। ভাস্করী গ্রন্থে ইহাই একনাইট।

জয়পাল-শোধন।

জয়পালগুলিকে নেকড়ায় বাঁধিয়া দুই ঘণ্টাকাল গোময়-জলে সিক্ত করিলেই শোধন হইবে।

শেঁকো-শোধন ও ভস্ম।

আকন্দ-আঠার সহিত শক বা শেঁকো মাড়িয়া শুকাইবে। শুক হইলে কোঁটামধ্যে রাখিয়া পুনরায় কিকিং আকন্দ-আঠা দিয়া কোঁটা আবৃত করিয়া প্রলেপ দিবে ও গজপুটে পাক করিবে।

শুভ্র বুবীজ-শোধন।

দুগ্ধ যত, তত শুভ্র বুবীজ এবং জল আধসের একত্র সিক্ত করিবে এবং দেড়পোয়া থাকিতে নামাইবে। পরে ঐ অবশিষ্ট দুগ্ধ হইতে শুভ্র বুবীজগুলি তুলিয়া লইবে।

শিলাজতু-তত্ত্ব।

শিলাজতু যত, তত হাগী-দুগ্ধ এবং জল দেড়পোয়া একত্র সিক্ত করিয়া নামাইয়া পুনরায় ঐ শিলাজতুকে হাগী-দুগ্ধে মাড়িবে।

নারিকেলখণ্ড ।

মুপক নারিকেলের খাঁস শিলার পেয়ণ ও বস্ত্র দ্বারা নিশীড়ন করিয়া, তাহার চম্পিশ পল লইয়া, অর্দ্ধপোয়া ঘূতে ঈষৎ ভাজিয়া লইবে । পরে চারসের নারিকেল-জলে অর্দ্ধসের চিনি গুলিয়া হাঁকিয়া লইবে । এই জলে নারিকেল-খাঁস দিয়া পাক করিবে । পাক সিদ্ধ হইলে নামাইয়া ধনিয়া, পিপুল, মুখা, বংশলোচন, জীরা, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক অর্দ্ধতোলা ও গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর প্রত্যেক একমাষা চূর্ণ করিয়া প্রক্ষেপ দিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে । এই ঔষধ সেবন করিলে অগ্নিপিত্ত, অর্কাচ, ক্ষয়রোগ, বক্তপিত্ত, শূল ও বমি নিবারণ হয় । ইহাতে পুষ্কবৎ বৃদ্ধি হইয়া থাকে । বৈজ্ঞকের একপল চারি তোলা ।

শুড়পিপ্পলী ।

উপাদান—বিড়ঙ্গ, ত্রিকটু, কুড়, হিঙ্গু, পঞ্চলবণ, যবক্ষার, সাচিক্ষার, সোহাগা, সমুদ্রফেনা, চিতামূল, গজপিপুল, কৃষ্ণজীরা, তালজটা-ভস্ম, কুমড়াটা-ভস্ম, আপাঙ্গ-ভস্ম, তেঁতুল-ছাল-ভস্ম প্রত্যেক সমভাগ । এই সমস্ত চূর্ণের সমান পিপুলচূর্ণ, পিপুলচূর্ণের সহিত সমস্ত চূর্ণের দ্বিগুণ পুরাতন গুড় সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে । মাত্রা অর্দ্ধতোলা । অমুপান উষ্ণ জল । ইহাতে অতি কঠিন প্রীহা, যকৃৎ ও গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয় । এই ঔষধ বালকদিগের পক্ষে বিশেষ উপকারী ।

হরীতকীখণ্ড ।

ত্রিফলা, মুখা, গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, নাগেশ্বর, যমানী, ত্রিকটু, ধনিয়া, মৌরী, শুল্ফা, লবঙ্গ প্রত্যেক দুই তোলা ; তেউড়ী ও সোনামুখী প্রত্যেকে দুই পল ; হরীতকীচূর্ণ আট পল, চিনি বত্রিশ পল । যথাবিধি পাক করিবে । মাত্রা একতোলা ; অমুপান উষ্ণ দুগ্ধ । ইহা সেবন করিলে অগ্নিপিত্ত, শূল ও অর্শ প্রভৃতি অনেক পীড়ার শান্তি হয় ।

অশোক দ্রুত ।

পব্যস্বত, চার সের, কাথার্থ অশোকমূলের ছাল দুই সের, জল বোল সের, শেষ চার সের । জীরা দুই সের । তত্ত্বগোদক চার সের । ছাগ-দুগ্ধ

চার সের। কেশুরিয়ার রস চার সের। কঙ্কার জীরক জীবন্তী, যষ্টিমধু, পিয়ালাসার (পিয়ালবীজ), পুরুষফল, নীলবিণ্টী, রসাজন, অশোকমূল, দ্রাক্ষা, শতমূলী, মুদেণ্টের মূল প্রত্যেক চার তোলা। পাকান্তে শীতল হইলে চিনি একসের মিশ্রিত করিবে।—এই দ্রুত পান করিলে সর্বপ্রকার প্রদর ও তন্দ্রানিত বিবিধ উপদ্রব প্রশমিত হয়।

শ্রীমহালক্ষ্মীবিনাস।

অন্ন আট তোলা, গন্ধক চার তোলা, পারা চার তোলা, বজ্র দুই তোলা, রৌপ্য একতোলা, স্বর্ণমাক্ষিক একতোলা, তাম্র অর্দ্ধতোলা, কর্পূর চার তোলা, জৈত্রী, জায়ফল, বিদ্ধডকবীজ, ধুস্তুরবীজ প্রত্যেক দুই তোলা, স্বর্ণ একতোলা, এই সমুদয় পানের রসে মাড়িয়া দুই রতি পরিমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে বিবিধ পীড়ার শাস্তি ও বলবীৰ্য্যাদির বৃদ্ধি হয়।

তৈলবড়বিন্দু।

কটু তৈল চার সের, দ্রুত অর্দ্ধসের, আকনের আঠা বোল সের, গোমূত্র বোল সের। কঙ্কার—গিন্দুর, বিষ, হরিতাল, গিরিমাটি, ইষবগুল, কৃষ্ণজীব, কুড়, ত্রিকটু, মনছাল, রসুন, স্বরপুত্র, চিতামূল, শিজুর আঠা, আকনের আঠা, হরিদ্রা, রাইসর্ষপ, গন্ধক, হিঙ্গু প্রত্যেক চার তোলা। সকল প্রকার কুষ্ঠে, সকল প্রকার ব্রণে, সমুদয় গলিত ক্ষতে এই তৈল ব্যবহার্য্য।

কৃষ্ণলপ তৈল।

বৃত্ত কৃষ্ণসর্পের মস্তক, অন্ন ও পুচ্ছ পরিত্যাগ করিয়া অবশিষ্ট অংশ অস্ত্রধূমে ভস্ম করিয়া সেই ভস্ম সোমরাজি তৈলের সহিত মিশ্রিত করিবে। তদ্বারা মর্দন করিলে গলিতকুষ্ঠ পর্য্যন্ত প্রশমিত হয়।

চন্দ্রনাভ-তৈল।

তিল-তৈল চারি সের। কঙ্কার চন্দন, হরীতকী, লাক্ষা, বচ, কাজি মিলিত একসের। পাকার্থ জল বোল সের। ঝাঙ্গকাসাদির মহৌষধ।

মেহমিহির তৈল ।

তিল তৈল চার সের, কাথার্থ বেলহাল, সোনাহাল, গাজারী-হাল, পারুল-হাল, গণিয়ারি-হাল, গুলক, আমলা, দাড়িমফল । ককার্থ—নিম-হাল, চিরতা, গোক্ষুর, দাড়িম, রেণুকা, বেলশুট, দেবদারু, দারুহরিদ্রা, মুখা, ত্রিফল, তগর, দ্রাক্ষা, জাম-হাল, আমহাল, বেণার মূল মিলিত একসের । ইহা মর্দন করিলে সকল প্রকার মূত্ররোগ এবং হস্তপদাদির জালা বিদূরিত হয় ।

গোমেষ্বর রস ।

শাল্মলীফল বা শিমূলমূলের ছাল, অর্জুনমূলের ছাল, লোধকাঠ, কদম-মূলের ছাল, কবুত, রক্তচন্দন, গণিয়ারি-মূলের ছাল, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, আলকী, দাড়িমবীজ, গোক্ষুরবীজ, জামের মূলের ছাল, বেণার মূল, প্রত্যেক চারি তোলা । পারা, গন্ধক, ধনিয়া, মুখা, এলাইচ, তেজপাতা, পদ্মকাঠ, লৌহ, আকনাদি, বিড়ঙ্গ, সোহাগা, জীরা প্রত্যেক অর্দ্ধতোলা, গুগ্গল চারি তোলা । স্নেহে মর্দন করিয়া ঘোল রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । অমুপান, হাগ-দুগ্ধ, নারিকেল-জল—ঐতবর্ষ্য পাকতৈল এবং যবের যুষ প্রভৃতি । ইহা সেবন করিলে প্রমেহ প্রভৃতি বহুবিধ রোগ নষ্ট হয় ।

মরিচাদি তৈল ।

কটু বা সর্ষপ তৈল চার সের, গোমূত্র ঘোল সের । ককার্থ—মরিচ, হরিতাল, মনহাল, মুখা, আকন্দের আঠা, করবীমূল, তেউড়ীমূল, গোময় রস, রাখালশসার মূল, কুড়, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দেবদারু, রক্তচন্দন, প্রত্যেক চার তোলা । এই তৈল দ্রুত ও শীঘ্র প্রভৃতি সকল কুষ্ঠে ব্যবহার্য্য ।

কারতৈল ।

তৈল চার সের, মধুর শিটা ঘোল সের, টাঝালেবুর রস ঘোল সের, কদমার রস-ছয় সের । ককার্থ কালার কার, মূলার কার, হিঙ্গু, শুট, গুলক, কুড়, দারুহরিদ্রা, সজনা-হাল, রসাজন, সচল লবণ,

যব্কার, সাচিষ্কার, উদ্ভিদ লবণ, সৈন্ধব লবণ, পিপুলমূল, বাট লবণ, মুখা মিলিত একসের। এই তৈল কর্ণে পূরণ করিলে বধিরতা, কর্ণনাদ, পুণ্ড্রাব ও কুমি নিবারণ হয়। এই তৈল ব্যবহারে মুখ-রোগ ও দন্তের পীড়া উপশম হয়।

পঞ্চনিষ ।

নিষের পাতা, মূল ত্বক, পুষ্প ও ফল সমভাবে চূর্ণ করিয়া ঘৃত, মধু, গোমূত্র, জল, মত্ত, আমলকীর জল অথবা দুধের সহিত সেবন করিলে, একবৎসরের বুষ্ঠাদি নানা রোগ নষ্ট হয় ; পথ্য ঘৃত, দুগ্ধ ও শালি তগুলের অন্ন প্রভৃতি। মৎস্তাদি ভক্ষণ নিষিদ্ধ।

অষ্টমঙ্গল ঘৃত ।

ঘৃত চার সের। কঙ্কার্য বচ, কুড়, ব্রক্ষী, শ্বেতসর্ষপ, অনন্তমূল, সৈন্ধব ও পিপুল মিলিত একসের। এই ঘৃত পানে নানাবিধ দৈব উৎপাত নিবারিত হয় এবং বালকের বুদ্ধি ও মেধা প্রভৃতি সংবর্দ্ধিত হয়।

অমৃতপ্রাণ ঘৃত ।

ঘৃত তিন সের। কাথার্থ ছাগমাংস সাড়ে বারো সের, জল চৌদ্দ সের, শেষ বোল সের ; অশ্বগন্ধা সাড়ে বারো সের, ছাগ-দুগ্ধ বোল সের। মুর্ছনার্থ কুঙ্কম চার তোলা, কঙ্কদ্রব্য—বেড়েলামূল, গোমুখ, অশ্বগন্ধা, গুলঞ্চ, গোক্ষুর, কেশুর, ত্রিকটু, ধন্তা, তালাকুর, ত্রিফলা, যুগনাভি, আলবুশিবীজ, মেদ, মহামেদ, কুড়, জীরক, ঋষভক, শঠি, দারুহরিদ্রা, প্রিফল্লু, মণ্ডিষ্ঠা, তগরপাতুকা, তালীশপত্র, এলাইচ, তেজপাতা, গুড়ত্বক, নাগেশ্বর, জাতিপুষ্প, বেণুকা, সরলকাষ্ঠ জৈত্রী, ছোট এলাইচ, উৎপল, অনন্তমূল, তেলাকুচার মূল, বিজন্তী ঋদ্ধি, বুদ্ধি, ডুমুর প্রত্যেক দুই তোলা। পাকান্তে শীতল হইলে ঘৃতে ছাঁকিয়া লইয়া তাহার সহিত একসের চিনি মিশ্রিত করিবে। ঝাড়া দুই তোলা, অল্পপান উষ্ণ দুগ্ধ। এই ঘৃত বিশেষ পুষ্টিকর ; সেবন করিলে প্রমেহ, ধ্বজভঙ্গ প্রভৃতি পীড়ায় শান্তি এবং বল, শত্রু ও প্রতিশক্তি বৃদ্ধি হয়।

নাগেশ্বর রস ।

পারদ, গন্ধক, সীসা, রজ, মনঃশিলা, নিশাদল, যবক্ষার, গাচিঞ্চার, লৌহ, ভাস্ম, অত্র এই সমুদয় সমভাগে লইয়া সিজের আঠায় মর্দন করিবে । পরে চিতা, বাসক ও দস্তী এই তিনের একত্রে কাথ প্রস্তুত করিয়া ওড়ার একদিন মর্দন করিয়া, মাষকলায় প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে । পানের সহিত সেব্য । ইহাতে শূল্য প্রভৃতি অনেক রোগ আরাম হয় ।

মৃত্তকুচ্ছান্তক ।

পারদ, গন্ধক, স্বর্ণ, বৈত্রাস্ত, প্রত্যেক সমভাগে চাণ্ডালি ও চরবাড়িকা মিলে দুই প্রহর মর্দন করিয়া গোলাকার করিবে পরে উঁহা শুষ্ক করিয়া ঘুটিয়ার অগ্নিতে একদিন মহাপুটে পাক করিবে । মাষকলায় পরিমাণে মধুর সহিত সেব্য । ইহাতে মৃত্তকুচ্ছান্ত নিবৃত্ত হয় ।

দাড়িম্বাশ্ব স্ত ।

যুত চারি সের । কাথার্থ দাড়িম্ব-বীজ, বিড়ঙ্গ, হরিদ্রা, চৈ, জীরা, ত্রিফলা, শুট, পিপুল, গোক্ষুরবীজ, যমানী, ধনিয়া, অহবেতস, পিপুলমূল, কুতুশুট, মৈন্ধব লবণ, প্রত্যেক দুই তোলা । পানের জল বোল সের । যথাযোগ্য মাত্রায় ব্যবস্থা করিবে । ইহাতে প্রমেহ, মূত্রঘাত, অশ্মরী, মূত্রকুচ্ছান্ত প্রভৃতি রোগ নষ্ট হয় ।

প্রমেহমিহির তৈল ।

তিল তৈল চার সের । কাথার্থ লাক্ষা আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ বোল সের । শতমূলীর রস চার সের, দুগ্ধ পান সের, দধির মাত্রা বোল সের । কাথার্থ—মূলফা, দেবদারু, মূণা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, দুর্কামূল, কুড়, অশ্বগন্ধা, খেচন্দন, বস্তচন্দন, বেণুকা, বটকিক, যষ্টিমধু, রাস্না, শুড়তক, এলাইচ, বামনহাটি, চৈ, ধনে, ইন্দ্রযব, করঞ্জবীজ, অশুর, ভেজপাতা, ত্রিফলা, নালুকা, বালা, বেড়োলা গোরক্ষ, চাকুলে, গিঁঠো, সরলকাঠ, পদুকাঠ, লোধ, গোঁরি, বচ, জীরা, বেণার মূল, জায়ফল, বাসক-ছাল, টগরপাতুকা প্রত্যেক দুই তোলা । এই তৈল মর্দনে দাহ, পিপাসা, মুৎশোষ আদি সকল প্রকার মেহ ও অস্ত্রাশ্র অনেকে পীড়া প্রশমিত হয় ।

ଭୈଦନୀ ବଟା ।

ମୋକ୍ଷୁର, ମିଞ୍ଜେର ଆର୍ଥା, ମିମ୍ବୁର ଏହି ସହ୍ୟ ଏକତ୍ର ଯର୍ଦ୍ଦନ କରିବା ବଟିକା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବେ । ଇହା ସେବନ କରିଲେ ବିଷେଚନ ହରିଆ ଅନେକ ପ୍ରକାର ମିଞ୍ଜାର ଶାନ୍ତି କରେ ।

ସହାଂରୋହିତକ ସ୍ୱତ ।

ସ୍ୱତ ଚାର ସେର । କାଥାର୍ଥରୋହିତକ ରା ବଡ଼ା ଗାଢ଼େର ହାଲ ଏକତ୍ର କୁଢ଼ି ସେର, କୁଳଶୁଟା ଆଟି ସେର, ଝଲ ଏକତ୍ର ଆଟାଶ ସେର, ଶେଷ ବାହ୍ୟଶ ସେର । ହାଗ-ଦୁଧ ବୋଲ ସେର । କାଥାର୍ଥ ବ୍ରିକଟୁ, ବ୍ରିକଟା, ହିନ୍ଦୁ, ସମାନୀ, ସମିନ୍ଦ୍ରା, ବିଟଲବନ, ଜୌରୀ, କୃଷ୍ଣବନ, କାଳା ଲବଣ, ଦାଢ଼ିସ-ବୌଜ, ଦେବଦାରୁ, ପୁନର୍ଗବା, ସାଧାଲମ୍ବାର ମୂଳ, ସବଳାର, କୁଡ଼, ବିଢ଼କ, ଚିତାମୂଳ, ହସ୍ତ, ଚେ, ବଟ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦୁଇ ତୋଳା । ପାକେର ଝଲ ବୋଲ ସେର । ମାତ୍ରା ଦୁଇ-ତିନ ତୋଳା । ଅମ୍ବୁପାନ ଯାଂସେର ଯୁଷ ଓ ଦୁଧ ପ୍ରସ୍ତୁତି । ଇହା ସେବନେ ଯକ୍ଷ୍ମ ଓ ମୌହା ପ୍ରସ୍ତୁତି ନାନା ରୋଗ ପ୍ରଶମିତ ହୁଏ ।

ମୁହିତ ତିଳ-ତୈଳ ଚାର ସେର । କାଥାର୍ଥ ଦୁଧମୂଳା, ପୁନର୍ଗବା, ଦେବଦାରୁ, ସାନ୍ନା, ଶୁଟି ମିଳିତ ଏକସେର । ପାକାର୍ଥ ଝଲ ଉନିଶ ସେର । ଏହି ତୈଳ ଯଦିନେ ଶୋଧ ନଈ ହୁଏ ।

ସୁଧାନିଧି ।

ଧନିଆ, ବାଳା, ଶୁଟି, ମୈନ୍ଦବ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଏକତୋଳା, ଯକ୍ଷୁର ଦଶ ତୋଳା ; ଏହି ସମୁଦୟ ଏକତ୍ର ଯର୍ଦ୍ଦନ କରିବା ଗୋମୂତ୍ରେ ଏବଂ କେନ୍ଦୁରିଆ, ପୁନର୍ଗବା, ଭୌଷ-ରାଜ, ନିମ୍ବିଳ, ଖୁଳକୁଢ଼ି ଇହାଦେର ସେ ଯଥାକ୍ରମେ ଚୋଦି ବାର କରିବା ଭାବନା ଦିବେ । ମାତ୍ରା ଚାର ଯାବା । ଅମ୍ବୁପାନ ତରୁ ବା କେନ୍ଦୁରିଆର ସମ । ପଥ୍ୟ ତରୁ-ଅମ୍ବ । ମିମ୍ବାସାର ସହ୍ୟେ ଝଲେର ପରିବର୍ତ୍ତେ ତରୁ ଦେୟ । ଇହାତେ ଓ ଲବଣଝଲ ନିଷିଦ୍ଧ । ଇହାତେ ଶୋଧାଦି ପ୍ରସ୍ତୁତି ବିବିଧ ରୋଗେର ଶାନ୍ତି ହୁଏ ।

କଢ଼କାଦି ତୈଳ ।

ତୈଳ ଚାର ସେର କାଥାର୍ଥ ବିଢ଼କ, ବାରିଚ, ଆକନ୍ଦମୂଳ, ଶୁଟି, ଚିତାମୂଳ,

দেবদারু, এলাচ, পঞ্চসবণ মিলিত একসের। এই তৈল মর্দন পান করিলে প্রীতি শাস্তি হয়।

কুন্তীকান্ত তৈল।

পুশ্পাণ, খেজুর, কতবেল—এই সকল বৃক্ষের অপক ফল একত্র করিয়া কাথ প্রস্তুত করিবে। এই কাথের সহিত যথানিয়মে তৈল পাক করিবে। মুখা, সরলকাঠ, প্রিয়ঙ্গু, গন্ধক, মোচরস, নাগেশ্বর, লোধ, চিতামূল, ধাইফুল এই সমস্ত শুষ্ক দ্রব্য কাথ দিবে। এই তৈল লেপনে শল্যজ নালী ও নানাবিধ ক্ষত শুষ্ক হয়।

সোমনাথ রস।

পালিদার রসে শোধিত পারদ দুই তোলা ও ইন্দুরকানী পানারসে শোধিত গন্ধক একতোলা, এই উভয়ে কজ্জলী করিয়া তাহার সহিত লৌহ আট তোলা মিশ্রিত করিয়া ঘৃতকুমারীর রসে মাড়িবে, পরে উহার সহিত অন্ন বা সীসা, রূপা, ধূপ, স্বর্ণমাক্ষিক ও স্বর্ণ প্রত্যেক একতোলা মিশাইয়া ঘৃতকুমারী ও থুলকুড়ীর রসে তাবনা দিবে। শেষে মাড়িয়া দুই বতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অমুপান যথু। ইহাতে প্রমেহাদি ও প্রমেহজনিত রাজবন্দ্য পর্যন্ত প্রশমিত হয়।

নারায়ণ ঘৃত।

ঘৃত পাঁচ সের, কাথার্থ পিপুল দুই সের, জল কুড়ি সের, শেষ পাঁচ সের। গুলফ-রস চার সের, আমলকী সাড়ে আট সের। কঙ্কার দ্রাক্ষা, আমলকী, পলতা, শুট কটকিবীজ প্রত্যেক এক পল। এই ঘৃতপানে অগ্নিপিত্ত, দাহ ও বমি নিবারণ হয়।

ত্রিফলা-ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ মিলিত ত্রিফলা আট সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ বোল সের, গোহৃৎ চার সের। কঙ্কার ত্রিফলা একসের। সন্ধ্যার সময় এই ঘৃতপান করিলে তিমিরনামক নেত্ররোগ নষ্ট হয়।

সোমরাজি তৈল।

কুন্তীতৈল চার সের। জল বোল সের। কঙ্কার সোমরাজিবীজ, ধূপ, গন্ধক, কুড়, ডহরকরমুলের ছাল বা বীজ,

চাকুন্দবীজ, সৌদালপত্র সমস্ত মিলিত একসের। এই তৈলমর্দনে কুষ্ঠ ও বাতরক্ত প্রভৃতি নষ্ট হয়।

কন্দর্পসার তৈল।

কটু তৈল দুই সের, কাথার্থ ছাতিমছাল, কালিয়াকড়া, গুলঞ্চ, নিমছাল, শিরীষছাল, তিতপলতা, জয়ন্তীপত্র, তিতলাউ, গোব্বচাকুলে, হরিদ্রা, প্রত্যেক দশ পল, পাকের জল চোঁবটি সের, শেষ বোল সের। গোমূত্র পনের সের, সৌদালপত্রের রস, ভৃঙ্গরাজপত্রের রস, জয়ন্তীপত্রের রস, ধুতুরাপত্র-রস, হরিদ্রারস, সিদ্ধিপত্রের রস, চিতার রস, খেজুরপত্রের রস, গোময়রস, আকন্দপত্রের রস, শিজুপত্রের রস প্রত্যেক পাঁচ সের। কন্ধার্থ মাকাল, ব্রহ্মী, বচ, তিতলাউ, চিতামূল, ঘৃতকুমারী, কুচলে, পটোলপত্র, হরিদ্রা, মুখা, পিপুলমূল, সৌদালফলের আঠা, আকন্দের আঠা, কালকান্দুশাঁস, ইষেরমূল, আচমূল, গহিষ্ঠা, তিতপলতা, রাখালশস্য মূল, বিছুটিপত্র, করঞ্জমূল, হাপরমালি মৃগরামূল, শিরীষছাল, কুড়িছাল, নিমছাল, ঘোড়া নিমছাল, গুলঞ্চ, হাবুচবীজ, সোমরাজবীজ, (সোমরাজবীজ দুই ভাগ) চাকুন্দবীজ, ধনিয়া, ভীমরাজ (ভৃঙ্গরাজ), বুনোঙল, বটকি, দারুহরিদ্রা তেউড়ামূল, পদ্মকাষ্ঠ (অভাবে পিপুলমূল), অগুরু, কুড়, কর্পূর, বটফল, ভটামাংসী, এলাইচ, বাসকছাল, বেনার মূল প্রত্যেক দশ তোলা। এই তৈলমর্দনে কুষ্ঠ প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শূলগজেন্দ্র।

তিলতৈল আট সের। কাথার্থ এরঙমূল ও দশমুলের পাঁচ পল, জল পঞ্চাশ সের; শেষ পোনে তের সের; যব আট সের, জল চোঁবটি সের, শেষ বোল সের। কন্ধার্থ শুঁট, জীরা, যমানী, ধাত্রী, পিপুল, বচ, সৈন্ধব প্রত্যেক দুই পল। এই তৈলমর্দনে শূল ও ওজ্জনিত বমি প্রভৃতি উপদ্রবের নিবারণ হয়।

বলাভষ্ম ১।

স্বত চার সের। কাথার্থ বলা বা বেড়োলা, গোব্বচাকুলে, অর্জুনছাল মিলিত আট সের, জল চোঁবটি সের, শেষ বোল সের। কন্ধার্থ বটিমজু

একসের। এই ঘৃত পান করিলে হৃদরোগ ও রক্তপিণ্ডাদি সকল পীড়ার উপশম হইয়া থাকে।

ঔষীরাশতৈল।

তিল তৈল চার সের। কাথার্থ পত্র, শাখাপল্লব ও মূল সহিত গোক্ষুর সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের। কঙ্কার্য বুড়, বটিমধু, রক্তচন্দন, বহেড়া, হরীতকী, কটিকারী, পদ্মকাষ্ঠ, উৎপল, অনন্তমূল, বেড়েলা, কঁকলা, ক্ষীরকঁকলা, গুলঞ্চ, গোক্ষুরচাকুলে, গোক্ষুর, শুল্ফা, শ্বেতবেড়েলা, মোরী প্রত্যেক দুই তোলা। এই তৈল মর্দনে মূত্রকৃচ্ছ্র ও অশ্বরী রোগ নিবারিত হয়।

হেমনাথরস।

রস বা পারা, গন্ধক, স্বর্ণমাষিক প্রত্যেক একতোলা, লৌহ, বর্পূর, প্রবাল ও বঙ্গ প্রত্যেক আধতোলা। অহিফেনের কাথ মোচার রসে এবং যজ্ঞডুম্বরের রসে প্রত্যেককে সাতবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে। রোগ বিবেচনা করিয়া অল্পপান ব্যবস্থা করিবে। ইহা সেবনে বিংশতি প্রকার মেহ, বহুমূত্র ও সোমরোগ বা ক্ষয় প্রভৃতি বিবিধ পীড়ার শাস্তি হয়।

অস্ত্রাবটী।

হরীতকী, মরিচ, পিপুল, সোহাগা প্রত্যেক সমভাগ, সর্বসমান জয়পাল। সিংহের আঠায় মর্দন করিয়া সিদ্ধকলায়বৎ বটিকা প্রস্তুত করিবে। সেবনের নিয়ম এই—একটি হরীতকী তড়ুলাদকে বাটিয়া তাহাঙ্ক সহিত একেবারে দু'টি সেব্য। যাবৎ উষ্মজ্বলাদি সেবন করা যায়, তাবৎ বিবেচন হইতে থাকে, শীতল পানাদি করিলে স্বাস্থ্যলাভ হয়। ইহাতে জীর্ণজ্বর ও উদরী প্রভৃতি অনেক পীড়া উপশমিত হয়।

রোহিতক ঘৃত।

ঘৃত চার সের। কাথার্থ রোহিতহাল (রঙাগাছের হাল) পঁচিশ পল, কুলশর্টী বত্রিশ পল, পাকার্থ জল সাতার সের, শেষ চৌদ্দ সের দুই পল। কঙ্কার্য পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, গুণ্ঠি প্রত্যেক এক পল, রোহিতক

পাঁচ পল, পাকের জল ষোল সের। এই দ্ব্যত পান করিলে প্রীহা শু
শুষ্ক প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

প্রীহান্তক রস।

তামা, রূপা, লৌহ, যুক্তা, হিঙ্গুল, রসাজম, পারা, গন্ধক, শুণ্ডুল,
ত্রিকটু, রান্না, জয়পালবীজ, ত্রিফলা, কটুকী, দত্তিমূল, ঘোষমূল বা
কাঁকড়াশুল্কীর মূল, সৈন্ধব, তেউড়ী, যবক্ষার এই সমুদয় এরগুতৈলে
যর্দিন করিয়া একরতি পরিমাণে বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে
অষ্টবিধ উদররোগ পাণ্ডু ও শোথ প্রভৃতি নানা পীড়া উপশমিত হইয়া
থাকে। ইহা প্রীহা রোগে বিশেষ উপকারী।

শোথশার্দূল তৈল।

কটুতৈল চার সের। কাপার্থ ধুতুরা, দশমূল, জয়ন্তী, পুনর্নবা তিত্ত
করঞ্জা প্রত্যেক ছয় পল। পাকের জল চৌষষ্টি সের, শেষ ষোল সের।
কঙ্কার রান্না, পুনর্নবা, দেবদারু, শুষ্কমূল, শুট, পিপুল এই সমুদয় এক-
সের। ইহাতে শোথ প্রীপদ প্রভৃতি পীড়ার নিবৃত্তি হয়।

গন্ধর্কহস্ত তৈল।

এরগুতৈল চার সের। কাপার্থ এরগুমূল সাড়ে এগার সের, জল
চৌষষ্টি সের, শেষ ষোল সের। শুট সাড়ে বার সের, জল চৌষষ্টি
সের, শেষ ষোল সের। যব সাড়ে বার সের, জল চৌষষ্টি সের, শেষ
ষোল সের। কঙ্কার—এরগুমূল চার পল, আদা তিন পল। এই
তৈল পান করিলে অন্তর্জ্বরি প্রশমিত হয়। পথ্য দুগ্ধ-অন্ন। মাত্রা
একতোলা উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য।

স্তারকেশ্বর রস।

রসসিন্ধব চূঁতাগ, লৌহ, বজ্র, অন্ন প্রত্যেক সমভাগে যম্বুর সহিত এক-
দিবস যর্দিন করিয়া মাষা-পরিমিত বটিকা করিবে। অহপান—কু-
সংযুক্ত পক যজ্ঞদুগ্ধফল চূর্ণ। ইহাতে বহুমূত্র নিবারিত হয়।

অগ্ন্যাক্স তৈল।

কটুতৈল চারি পল। কঙ্কার—পারা গন্ধক (কঙ্কসীকৃত), হরিভল,
কটুকী, শুষ্কমূল, যবক্ষার, জায় প্রত্যেক দুই তোলা, শুণ্ডতৈলে

পাক । এই তৈল যখনে নাড়ায় (নালী-বা) বিস্ফোট ও দক্ষ প্রভৃতি নানা রোগ বিনষ্ট হয় । ব্রণরোগে নতুন তড়ুলের অন্ন, তিল, শুড়, কুলঞ্চ কলাই, অন্নকেশর (তিলারিষবাণ্ড প্রভৃতি), হরিণ, ছাগ ও আনুপ জন্তর মাংস, নীতল জল, শুষ্কমাংস, লবণ ও কটুয়স জব্য, রসপিষ্টকাদি, দধি, দুগ্ধ, তক্র এই সমুদয় কুপথ্য ।

করবীয়াত তৈল ।

তৈল চারসের । কর্কার্ধ—করবীমূল, হরিদ্রা, দস্তী, জৈষৎলাকলা, সৈন্ধব লবণ, চিতামূল, টাবালেবুর মূল, আকনের আঠা, কুড়াচছাল মিলিত একসের । জল ষোলসের । ভগন্দ্রে প্রযোজ্য ।

হরিত্রাখণ্ড ।

হরিত্রা নয় পল, ঘৃত ছয় পল, গব্যদুগ্ধ ষোলসের, চিনি দেড়পল । মুহু অয়িতে মুৎপাত্রে যথাবিধি পাক করিবে । প্রক্ষেপার্ধ ত্রিকটু, শুভ্রক বা দারুচিনি, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, ভেউড়িমূল, ত্রিফলা, নাগকেশর, মুখা, লোহি প্রত্যেক চূর্ণ এক পল । একতোলা মাত্রা । হরিত্রাখণ্ড শীতপিষ্টাদি রোগের অতি উৎকৃষ্ট ঔষধ ।

জীরক ঘৃত ।

ঘৃত চারসের, জল পনেরসের । কর জীরা একসের । পাকসিদ্ধ হইলে, ঘোম চার পল ও ধূনা চার পল প্রক্ষেপ দিয়া মিশ্রিত করিয়া লইবে ।

অর্জুন ঘৃত ।

ঘৃত চারসের । কর্কার্ধ—অর্জুন-হাল আটসের, জল চৌদ্দসের । অর্জুন ঘৃত সকল প্রকার রুদ্রোগে প্রশস্ত ।

বরুণ ঘৃত ।

ঘৃত চারসের । কর্কার্ধ কুটীত বরুণ-হাল আড়াইসের, জল ষোলসের, শেষ চারসের । কর্কার্ধ বরুণমূলের হাল, কদলীমূলের হাল, নিম্বমূলের হাল, কুশাদি পঞ্চভূগের মূল, গুলক, শিলাজতু, কাঁকড়বীজ, দুর্বা,

তিলনালের কার, বকমকাঠের কার, যুঁইমূল, প্রত্যেক দুইতোলা ।
স্থল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে । দ্রুত জীর্ণ হইলে, প্রথমতঃ
প্রাচীন শুড়সংযুক্ত দধির মাত সেবনীয় । ইহাতে অশ্রাব্যযুক্ত মূত্রক্ৰম
নিবারিত হয় ।

সর্পেশ্বর রস ।

স্বর্ণ, রূপা, পারদ, শিলাজতু, লাক্ষা, অন্ন, স্বর্ণমাক্ষিক, বষ্টিমধু, পিপ্পল,
যরিচ, শুষ্ঠ এই সমুদায় একত্রে একপ্রহর মর্দন করিয়া কচ্ছলবৎ
করিবে । পরে কেশুরিয়া ও সিদ্ধির রসে মর্দন করিয়া দুই রতি
প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে । ইহা সেবন করিলে সকল প্রকার প্রমেহ
রোগ নষ্ট হয় ।

বসন্তকুশ্মাকর রস ।

বৈক্রান্ত একভাগ, স্বর্ণ, অন্ন, মূত্রা, প্রবাল প্রত্যেক দুই ভাগ, ক
তিন ভাগ, রসসিন্দুর চারি ভাগ । এই সমস্ত গোড়ালেবুর রসে, গব্য
দুগ্ধে, বেণামূলের কাথে, বাসক-ছাল ও ইক্ষুর রসে সাত বার ভাবনা দিয়া
দুই রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । মধুসহ সেব্য । ইহা দ্বারা সোমরোগ
আরাম হয় ও বলবীৰ্য্য বৃদ্ধি হয়, ইহা উৎকৃষ্ট রসায়ন ।

চুলিকাঘটা ।

পারদ, গন্ধক, বিষ, হরিতাল, ত্রিকটু, ত্রিফলা, সোহাগা, প্রত্যেক
সমভাগ ; সমষ্টির চতুর্গুণ জয়পাল । ভৌমরাজ ও কেশুরিয়ার রসে
এবং মধুর সহিত মর্দন করিয়া পাঁচ রতি প্রমাণ বটিকা করিবে । ইহা
সেবন করিলে শোথ ও উদরাময় প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয় ।

শ্রীহারি রস ।

পারদ, গন্ধক, সোহাগা, বিষ, ত্রিকটু, ত্রিফলা, প্রত্যেক একতোলা,
জয়পাল পাঁচতোলা । এই সমুদায় পলাশের রসে একপ্রহর মর্দন
করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিয়া ছায়ার শুকাইয়া লইবে ।
অল্পপান আদার রস । ইহা সেবন করিলে শ্রীহা ও গুহ প্রভৃতি
পীড়ার উপশম হয় ।

পাটলি তৈল ।

সর্বপ তৈল চার সের । কাথার্ব ঘণ্টাপাকুলহাল আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের । কঙ্ক—ঘণ্টাপাকুলহাল একসের । এই তৈল লাগাইলে দক্ষ স্থানের বেদনা, রক্তাদিস্রাব ও দাহ এবং বিস্ফোটক নষ্ট হয় ।

লোকনাথ-রস ।

পায়া একতোলা, গন্ধক একতোলা, চারিদণ্ড মর্দন করিয়া কঙ্কলা করিবে । পরে অত্র একতোলা, লৌহ দুই তোলা, তাম্র দুই তোলা, কড়িভস্ম চারি তোলা উহার সহিত মিশ্রিত করিয়া পানের রসে এক-প্রহর মাড়িয়া লঘুপাক করিবে । শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে । মাত্রা দুই রতি, অস্থপান আদার রস, কিঞ্চিৎ খদিরজলে ফেলিয়া রাখিয়া ঔষধ সেবনান্তে সেই জল পান ব্যবস্থা । ইহাতে যকৃৎ ও প্রীহা রোগ নষ্ট হয় ।

কীর-বাটিকা ।

হিংসুল দুই তোলা, লবঙ্গ, অহিফেন, বিব, জায়ফল, ধূতুরা-বীজ প্রত্যেক একতোলা । এই সমুদায় সিদ্ধিরসে মাড়িয়া মৃগপ্রমাণ বাটিকা করিবে ; অস্থপান দুষ্ক, গ্রহণীতে সিদ্ধির কাথ । সেবনে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি পীড়ার শাস্তি হয় ।

অমৃতাস্ত তৈল ।

তিল-তৈল চার সের । বঙ্গার্ব—গুলঞ্চ, নিম-হাল, গুড়কামাই, কালিয়াকুড়া, কুড়চি-চাল, পিপ্পল, বেড়েলা, বেত, দেবদারু, মিলিঙ্গ একসের । এই তৈল পান করিলে গলগণ্ড রোগের দমন হয় ।

গৌরাস্ত ঘৃত ও তৈল ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্ব—বট, যজ্ঞদুহ্ব, অশ্বখ, পাকুড়, বেত ইহাদের হাল আট সের, জল চৌষটি সের, শেষ ষোল সের । বঙ্গার্ব—হরিদ্রা, দারু-হরিদ্রা, মঙ্কঠা, জটামাংসী, যষ্টিমধু, পুণ্ডরীককাষ্ঠ, বালা, তাম্র, রক্তচন্দন, মুখা, মালতীগুল, নিম্বপত্র, পটলপত্র বা পিয়ালপাত,

করঞ্জবীজ, কটকী, মেদ, মহামেদ, সমুদায়ে একসের। এই স্নাত দ্বারা সকল প্রকার ক্ষত শুষ্ক হয়। এই সমস্ত বন্ধ কাথ দ্বারা বর্ণাবিধি তৈল পাক করিয়া ত্রণে লাগাইলে উহার উপশম হয়। এই তৈলকে গৌরাভ তৈল বলে।

হংসপাদ-তৈল।

তৈল চারি সের। গোয়ালীলতা, নিম ও জাম, ইহাদের প্রত্যেকের গাছের বস বোল সের। কাথার্থ—উহাদের পত্র মিলিত একসের। যথাশাখ্য পাক করিয়া লইবে। ইহা দ্বারা নাড়ী-ত্রণ শুষ্ক হয়।

সৈন্ধবাত তৈল।

কটু তৈল দুই সের। কাথার্থ—সৈন্ধব-চিচামূল, মিলিত আট সের। ককার্থ—গোমূত্র চৌষটি সের, শেষ আট সের। কঙ্ক জ্বরিত বৃষ্টিত লৌহভঙ্গ্য অর্দ্ধসের। তৈলাবশেষ থাকিতে নামাইয়া লইবে। কঙ্ক ছাঁকিয়া ফেলিবে না। এই তৈলে শিমূল তুলা ভিজাইয়া ক্ষতস্থানে বসাইয়া দিবে। ইহাতে কুমিবাণ্ড ভগ্নদ্রব্য শুষ্ক হইয়া যায়।

পঞ্চানন রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ, অন্ন, প্রত্যেক একতোলা, বঙ্গ আট তোলা, এই সমুদায় একত্র মধুর সহিত একদিন মর্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অল্পপান স্বীতল জল। ইহা দ্বারা প্রমেহ, মূত্রাঘাত, অশ্বরী, মূত্রকৃচ্ছ্র, নিবারিত হয়।

পানীয়ভক্ত বটিকা।

ত্রিকটু, ত্রিফলা, মূখা, তেউড়ি, চিচামূল প্রত্যেক দুই তোলা, পারদ অর্দ্ধতোলা, লৌহ, অন্ন, বিড়ঙ্গ প্রত্যেক চারি তোলা। এই সমুদায় ত্রিফলার কাথে মাড়িয়া বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহার এক এক বটিকা প্রত্যহ প্রাতে সেবনীয়। অল্পপান কঁজি। ইহাতে শূল ও গ্রহণী প্রভৃতি অনেক রোগের উপশম হয়।

হাঁসার ঔষধি

বজ্রখদির বটিকা ।

যদির সাড়ে বারসের, জল চৌষটি সের, শেষ আট সের । এই কাথে
জৈত্রী, কর্পূর, সুপারি, বাবলাপত্র, জায়ফল মিলিত দুইসের প্রক্ষিপ্ত
করিয়া গুটিকা করিবে । ইহা মুখে ধারণ করিলে দন্ত, ওষ্ঠ, মুখ,
জিহ্বা ও তালু পীড়া নিবারিত হয় ।

নিশাতৈল ।

কটুতৈল একসের, ধুঁহুয়া-পাতার রস চারি সের । ককার্থ—হরিদ্রা
আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, এই তৈল কর্ণ-নালী রোগে প্রশস্ত ।

বুদ্ধদশমূল-তৈল ।

কটুতৈল চারি সের । কাথার্থ দশমূল প্রত্যেক দশ পল, জল চুয়াশি
সের, শেষ আট সের । আদার রস চারি সের, নিশিন্দাপত্ররস
তিন সের । ককার্থ—পিপুল, পিপুলমূল, চৈ, চিতামূল, শুঠ, ত্রিকটু,
জীরা, কৃষ্ণজীরা, খেতসর্ষপ, সৈন্ধব, যবক্ষার, তেউড়ী, হরিদ্রা, দারু-
হরিদ্রা প্রত্যেক দুই তোলা । পাকের জল আটসের । এই তৈল
অভ্যঙ্গ ও নস্তার্থ প্রযোজ্য । ইহাতে শিরোরোগ ও উর্দ্ধশ্লৈষ্মাগত
নানা পীড়ার শাস্তি হয় ।

চন্দনাদিচূর্ণ ।

রক্তচন্দন, জটামাংসী, লোধ, বেণামূল, পদ্মকেশর, নাগেশ্বর, বেলশুঠ,
ভদ্রমুখা, চিনি, বালা, আক্নাদি, ইল্লথব, কুড়চিহাল, শুঠ, আতাইচ,
খাইফুল, বগাজন, আমের কুলি, জামের আঁটি, মোচরস, নীলোৎপল,
বরাহকান্তা, ছোট এলাইচ, দাড়িমফলের ছাল, প্রত্যেক চূর্ণ এক-
তোলা, একত্র বর্দন করিয়া লইবে । মাত্রা চারি মাষা, অল্পপান
যথু ও তত্ত্বলোদক । ইহা সেবন করিলে চারি প্রকার প্রদর,
রক্তগতিসার, রক্তার্শ ও রক্তপিত্ত রোগ প্রশমিত হয় ।

মর্ভপীযুষবল্লী রস ।

পারদ, গন্ধক, বর্ণ, লৌহ, জহুমক্ষিকা, হরিতাল, বক, জল প্রত্যেক
সমভাগ ; ব্রহ্মী, বাসক, ভৃঙ্গরাজ, ক্ষেতপাণ্ডা, দশমূল ইহাদের রসে

সাতবার ভাবনা দিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। ইহা সেবন করিলে গর্ভিণীর জ্বরাদিরোগ প্রশমিত হয়।

কুমারকল্পদ্রুম দ্রুত।

গব্যমূল আট সের। কাথার্থ ছাগমাংস বাট সের, দশমূল গওয়া ছয় সের। পাকার্থ জল একশত সের। দুগ্ধ আটসের, শতমূলীয় রস আটসের। কঙ্কার্থ কুড়, শঠী, মেদ, মহামেদ, জীরক, শবতক, প্রিয়কু, ত্রিফলা, দেবদারু, তেজপত্র, এলাইচ, শতমূলী, গাভারী ফল, যষ্টিমধু, ক্ষীরকাকলী, মুথা, পদ্ম, জীবন্তী, রক্তচন্দন, কঁকলা, অনন্তমূল, শ্বেতবেড়েলার মূল, শরপুষ্ক, কুম্মাণ্ড, মজিষ্ঠা, চাহুলিয়া, শালপানি, নাগেশ্বর, দেবদারু, রেণুকা, লতাকটিকির মূল, চোরকাঁচকি, নিষ, বচ, অশুষ্ক, শুড়ভক, লবঙ্গ, কুহ্ম, প্রত্যেক দুই তোলা। তাম্রময় বা মৃগয় পাণ্ডে পাক করিবে। পাকান্তে শীতল হইলে পারদ, অত্র, গন্ধক, প্রত্যেক দুই তোলা এবং মধু দুইসের মিশ্রিত করিবে। ইহা পান করিলে নানাবিধ জ্বররোগ ও গর্ভদোষ নিবারিত হয় এবং বলবীৰ্য্যাদিসম্পন্ন সন্তান ভূমিষ্ট হয়।

দশমূল-তৈল।

কটুতৈল চারি সের। কাথার্থ দশমূল সাড়ে বার সের, জল চৌষট্টি সের, শেষ ষোল সের, নিসিন্দাপত্রের রস ষোল সের। কঙ্কার্থ দশমূল এক সের। ইহাতে শিরঃপীড়া নিবারণ হয়।

মৃতিকারি রস।

পারদ, গন্ধক, অত্র, তাম্র এই সমস্ত সমভাগে লইয়া খুলকুড়ির রসে মর্দন করিয়া ছায়ার শুকাইয়া কলায়প্রমাণ বটিকা প্রস্তুত করিবে। অম্লপান আদার রস প্রভৃতি। ইহা সেবনে মৃতিকারোগ, জ্বর, তৃষ্ণা, অরুচি ও শোথ নষ্ট হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয়।

কুমার-কল্যাণ দ্রুত।

দ্রুত চারি সের। কাথার্থ কণ্টকারি আট সের, জল চৌষট্টি সের, দুগ্ধ ষোল সের। কঙ্কার্থ দ্রাক্ষা, চিনি, শুঠ, জীবন্তী, বেড়েলা বা পিয়াশাল,

শঠী, ছুরালতা, বেলশুঠা, দাড়িমফলের ছাল, ভুলসী, শালপানি বা আলফুলী, মুখা, কুড়, ছোট এলাচি, গজপিপুল প্রত্যেক দুই তোলা। ইহা পানে বালকের দেহপুষ্টি, অগ্নি দীপ্তি ও বলবৃদ্ধি হয়। ইহা প্রয়োগে দন্তোদ্ভেদজনিত ও অজ্ঞাত ব্যাধির উপশম হয়।

দন্তরোগাশনিচূর্ণ।

জাতিপত্র, পুনর্গবা, তিল, পিপুল, ঝাটিপত্র, মুখা, বঁচ, শুঠ, যমানী, হরীতকী—এই সমুদয়ের সমভাগ চূর্ণ করিয়া মুখে ধারণ করিলে দন্তের রোগ ও দোষ বিদূরিত হয়।

ব্রহ্মখদিরবটিকা।

খদির সাড়ে দশ সের, গুয়েবাবলার ছাল সাড়ে তিন সের, জল দুই শত ছাপ্পান্ন সের, শেষ চৌষটি সের। এই কাথ হাঁকিয়া পুনর্বার পাকার্থ চড়াইবে। মুহু অগ্নিতে পাক করিবে। ঘনীভূত হইলে এলাইচ, বেগার মূল, খেতচন্দন, বালা, অনন্তমূল, তমালছাল, মতিষ্ঠা, মুখা, লৌহ, যষ্টিমধু, বরা, ত্রিফলা, রসাজন, ধাইফুল, নাগেশ্বর, লবঙ্গ, গিরিমাটি, দারুহরিদ্রা, কটফল, চাকুন্দিয়াবীজ, লোধবনের ঝুরি, ছুরালতা, জটামাংসী, হরিদ্রা, রাসনা (অথবা কুন্দুরু), দারুচিনি প্রত্যেক দুই তোলা, কাঁকলা, জায়ফল, জৈত্রী, প্রত্যেক আট তোলা চূর্ণ নিক্ষেপ করিবে। নামাইয়া শীতল হইলে কপূর আধতোলা মিশ্রিত করিয়া কলারপ্রমাণ গুটিকা গুস্তিত করিবে। এই গুটিকা শুষ্ক করিয়া মুখে ধারণ করিলে গলা, ওষ্ঠ, জিহ্বা, দন্ত ও তালুর রোগ নষ্ট হয়। মুখ সুগন্ধ, সুবস ও দন্তসকল দৃঢ় হয়। ইহাতে জিহ্বার জড়তা অপনীয় হয়; আহারে রুচিবৃদ্ধি হয়।

পীতকচূর্ণ।

মনহাল, যবক্ষার, হরিতাল, সৈন্ধব, দারুহরিদ্রা, গুড়রস এই সমুদায়ের চূর্ণ মধুসংযুক্ত ও ঘূতে মুচ্ছিত করিয়া মুখে ধারণ করিলে কণ্ঠরোগ ও মুখরোগ নষ্ট হয়। পীতক অর্থে এস্থলে হরিতাল, ওষধ বড় তাত্র।

কটুতৈল ।

কটুতৈল বোল সের । জরপাল, ফলফসিয়া, ধুতুরা, সজিনা, সিন্ধি, হুড়হুড়ে-
আকন্দ প্রত্যেকের পত্রের রস বোল সের । কাথার হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা,
মজিষ্ঠা, কটফল কৃষ্ণজীরা, ত্রিকটু, পিপ্পলমূল, অনন্তমূল, সোমলতা,
বিড়ঙ্গ, রাশা, দেবদারু, বেড়েলা, নিমহাল, মুখা, স্বস্তচন্দন, সৌদালিয়া,
কুড়লিয়া, সিজুমূল, মুগামূল, আপাঙ্গমূল, শুক মূল, জরপালমূল, ফলফসিয়া,
ধুতুরাপত্র, সজিনাপত্র, সিন্ধি, হুড়হুড়েপত্র, আকন্দপত্র মিলিত এক-
সের । ইহা ব্যবহারে শিরোরোগ প্রভৃতি বিবিধ পীড়া এবং
পানে শ্বাসকাস রোগ নষ্ট হয় ।

ত্রিকটকাত্ত মোদক ।

ত্রিকট বা গোক্ষুরের বীজ, কুলেখাড়ার বীজ, অশ্বগন্ধা, শতমুখী,
তালমুখী, আলকুশীবীজ, যষ্টিমধু, গোরক্ষচাকুল, বেড়েলা, প্রত্যেক
চূর্ণ সমভাগ । এই সমুদয় চূর্ণ একত্র করিয়া আটগুণ ত্রুক্ষে সিদ্ধকরতঃ
পরিমিত ঘূতে ভজিত করিয়া দ্বিগুণপরিমিত চিনির সহিত নিশাইয়া
মোদক প্রস্তুত করিবে । অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া মাত্রা স্থির করিবে ।
ইহা ব্যুৎকর, সেবন করিলে ধুজভঙ্গাদি-রোগ প্রশমিত হয় ।

স্বল্পচন্দ্রোদয় মকরধ্বজ ।

জায়ফল, লবঙ্গ, কর্পূর, মরিচ প্রত্যেক একতোলা, স্বর্ণ দুই মাষা,
মৃগনাতি দুই আনা, রসসিন্দূর সওয়া চারি তোলা । এই সমুদয়
একত্রে মাড়িয়া চারি রতি প্রমাণ বাটকা করিবে । অল্পপান রাখন ও
মিছরি অথবা পানের রস ও মধু প্রভৃতি । ইহা সেবনে নানাবিধ পীড়ার
শাস্তি ও বলবীৰ্য্যের বৃদ্ধি হয় ।

বৃহচ্চন্দ্রোদয় মকরধ্বজ ।

শোধিত সূক্ষ্ম স্বর্ণপত্র একপল, শোধিত পারদ আট পল, এই উভয়
একত্রে উত্তমরূপে মাড়িয়া উহার সহিত গন্ধক বোল পল মিশ্রিত করিয়া
কজ্জলী করিবে । পরে রক্তবর্ণ কার্পাসের পুষ্প ও ঘৃতকুমারীর রসে
তাবনা দিয়া মাড়িয়া শুক করিয়া বোতলের মধ্যে স্থাপন করিয়া
বোতলের মুখে একখণ্ড খড়ি চাপা দিয়া, বালুকাপূর্ণ হাঁড়ির মধ্যে ঐ

হাকার জিনিস

বোতল উর্দ্ধমুখে বসাইবে ; বোতলের গলা পর্যন্ত বালুকা থাকিবে । অনন্তর ক্রমাগত তিনদিন জাল দিবে ; ইহাতে বোতলের গলদেশে অক্লগবর্ণ যে সমস্ত ঔষধাংশ সংলগ্ন হইবে, তাহা বাহির করিয়া লইবে । ইহার একপল, কর্পূরচূর্ণ চারি পল, জায়ফল, ত্রিকটু, লবঙ্গ, মৃগনাভি প্রত্যেক চারি মাষা, এই সমুদয় একত্র মাড়িয়া লইবে । ইহার মাত্রা পাঁচ রতি, পানের সহিত সেবনীয় । পথ্য দ্রুত, ঘনীভূত দুগ্ধ, মাংস ও পিষ্টক প্রভৃতি । ইহা সেবনে বিবিধ রোগ নষ্ট হয় । ইহাও বলকর ও বৃদ্ধ ।

মৃতসঞ্জীবনী সূত্র ।

নূতন গুড় সাড়ে বার সের, বাবলাছাল, কুলছাল ও সুপারি প্রত্যেক দুই সের, লোধ আধসের, আদা একপোয়া, সমুদয়ের অষ্টগুণ জল । প্রথমে গুড় গুলিয়া পরে যথাক্রমে আদা, বাবলাছাল ও কুলছাল উহাতে নিক্ষিপ্ত করিয়া উত্তমরূপে মিশ্রিত করিবে । তৎপরে সুপারি ও লোধ প্রক্ষিপ্ত করিয়া সরা দ্বারা পাত্রেয় মুখ আচ্ছাদন ও উত্তমরূপে বন্ধন করিয়া কুড়ি দিন তদবস্থায় রাখিবে । অনন্তর মৃদয় মোচিকা যন্ত্রে ও ময়ূরাক্ষেপি যন্ত্রে মন্দ মন্দ অগ্নিতে উত্তপ্ত করিবে । পরে পাত্রমাধ্যে সুপারি, এলবালুক নামক গন্ধদ্রব্য, দেবদারু, লবঙ্গ, পদ্মকাষ্ঠ, বেণামূল, রক্তচন্দন, শুল্ফা, যমানী, মরিচ, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শঠী, জটামাংসী, গুড়ত্বক্, এলাইচ, জায়ফল, মুখা, পেঁটোলা, শুঠ, মেথী, যেবশকী, রক্তচন্দন প্রত্যেক চারি তোলা কুটীয়া প্রক্ষেপ করিবে । পরে যথাবিধি চুয়াইয়া সূরা উদ্ধৃত করিয়া লইবে । দ্বাত্ত ও বয়ঃক্রম অনুসারে ব্যবস্থা করিবে । ইহা সেবন করিলে বল, অগ্নি, তেজ প্রভৃতি বর্দ্ধিত হয় । ইহা অতিশয় য়ণোগোৎসাহপ্রদ । এই সূত্রা বিবেচনা করিয়া বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায় ।

বৃহৎহরিত্রাধও বটিকা ।

হরিত্রাচূর্ণ আধ সের, তেউড়িচূর্ণ চারি পল, হরীতকীচূর্ণ চারি পল, চিনি আড়াই সের । দারুহরিত্রা, মুখা, যমানী, বনযমানী, চিতা, কণ্টকী, কৃষ্ণজীরা, পিপুল, শুঠী, গুড়ত্বক্, এলাইচ, তেজপত্র, বিড়ক, শুলক, বাসকমূলের ছাল, কুড়, হরীতকী, বহেড়া, চৈ, ধনে, লৌহ, অল প্রত্যেক

একতোলা দিয়া একত্রে মুছু অগ্নিতে পাক করিবে। মাত্রা একতোলা।
উষ্ণ দুগ্ধসহ সেব্য। ইহাতে পিত্তপ্রকোপকর বহু রোগের শাস্তি হয়।

দশমূলী তৈল।

তিলতৈল চারি সের। কাথার্থ মিলিত দশমূল তৈল সাড়ে বার সের-
জল চৌবটি সের, শেষ বোল সের। কঙ্ক দশমূল একসের। দশমূলী-
তৈল বধিরতার উৎকৃষ্ট ঔষধ।

গর্ভবিনোদ রস।

ত্রিকটু সাত তোলা, হিঙ্গুল আট তোলা, জৈত্রী, লবঙ্গ প্রত্যেক ছয়
তোলা, স্বর্ণমালিক চারি তোলা, এই সমুদয় জলে মর্দন করিয়া চণক-
প্রমাণ বটিকা করিবে। গর্ভিনীর জ্বরাদি রোগে প্রযোজ্য।

ভৃঙ্গরাজ তৈল।

তিলতৈল চারি পল। ভৃঙ্গরাজরস চারি সের। কঙ্ক—যষ্টিমধু এক-
পল, এই তৈলে চক্ষুর দৃষ্টি প্রসন্ন হয়।

গর্ভচিন্তামণি রস।

পারদ, গন্ধক, লৌহ প্রত্যেক দুই তোলা, অত্র চারি তোলা, কপূর,
বঙ্গ, তাম্র, জায়ফল, জৈত্রী গোকুরবীজ, শতমূলী, বেড়েলা, শ্বেত-
বেড়েলা প্রত্যেক একতোলা। জলে মর্দন করিয়া, দুই রতি প্রমাণ
বটিকা করিবে। গর্ভবতী দ্বীর জ্বর, দাহ এবং প্রদর প্রভৃতি পীড়ার
উপশয় হয়।

বজ্রকালিক।

কাঁজি একসের। কাথার্থ, পিপুলমূল, পিপুল, চৈ, শুঠ, যমানী,
জীরা, কৃষ্ণজীরা, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, বিটলবণ, সচল লবণ, মিলিত
একপল। পাকার্থ জল চারি সের, শেষ একসের। কাঁজি
(একসের)। মাত্রা একপল, কঙ্কসহিত পেষ। ইহা পান করিলে
শূল, আম ও কফ নষ্ট হয়, বলবীৰ্য্য, অগ্নি ও স্তনের দুগ্ধ বাড়ে।

অম্বগন্ধা দ্রুত।

দ্রুত চারি সের, দুগ্ধ চল্লিশ সের। কঙ্ক—অম্বগন্ধা একসের। এই
দ্রুতপানে বালকের দেহপুষ্টি ও বলবৃদ্ধি হয়।

বালবাল্যে দ্রুত ।

দ্রুত চারিসের, আমরুলের রস ও হাগুদ্রু চারিসের, ককার্থ কতবেল, ত্রিকটু, সৈন্ধব, বরাহক্রান্তা, উৎপল, বালা, বেলশুঠ, ধাইমূল, মোচরস মিলিত একসের। এই দ্রুতপানে রালকের অতিসার-গ্রহণী-রোগ প্রশমিত হয়।

গন্ধাসূত রস ।

পায়দন্ত একভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, অভাবে হিঙ্গুলোথ রস বা পায়দ একভাগ ও গন্ধক দুই ভাগ, একত্র দ্রুতকুমারীর রসে মর্দনকরতঃ কোঁটার মধ্যে রাখিয়া লঘুপুটে পাক করিবে। দ্রুত ও মধুর সহিত সেবনীয়। ঔষধ সেবনান্তে সমূল ভূঙ্গরাজচূর্ণ একভাগ, ত্রিফলাচূর্ণ একভাগ ও চিনি দুইভাগ, এই সমুদয় একত্র মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে অর নিবারিত হয়।

হরশণাক ।

শিমুলমূলের ছালচূর্ণ ও শোধিত গন্ধকচূর্ণ একত্রিত করিয়া শিমুলমূলের রসে সাতবার ভাবনা দিয়া উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে। ইহা দুই মাষা মাত্রায় দ্রুত ও মধুর সহিত সেবনীয়, ঔষধ সেবনান্তে দুগ্ধ একপল পের। ইহা সেবন করিলে বলিপলিতাদি দূরীকৃত ও বলবীৰ্য্য বর্ধিত হয়।

গ্রহণীলবঙ্গাদিচূর্ণ ।

লবঙ্গ, মঞ্জিষ্ঠা, সোহাগার বৈ, মুখ', ধাইমূল, বেলশুঠ, ধনিয়া, জাম্বফল, খেঁবুনা, শুলফা, দাড়িমফলের ছাল, জীরা, সৈন্ধব, মোচরস, স্নানিমূল, রসাজন, অত্র, বঙ্গ, বরা, রক্তচন্দন, শুঠ, আতাইচ, কাঁকড়াশুঙ্গী, খদির, বালা প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ একত্র মিশ্রিত করিবে। অল্পপান হাগুদ্রু। গর্ভাবস্থার সজাত গ্রহণী, অতিসার ও আমরুল প্রভৃতি পীড়া হইলে প্রযোজ্য

বৃহৎসুধাবতী ঔষটিকা ।

অত্র দুই পল, লৌহ একপল, মধুর চারিতোলা, এই সমুদয় একত্র করিয়া বানকুনি, বেঁতহুড়হুড়, ভালমুদী, ইহাদের আট পল রসে

প্রথম স্থানীপাক করিবে। ভায়রাজ, কেশুরিয়া ও কাঁটানটের রসে দ্বিতীয় স্থানীপাক এবং ত্রিফলা ও মুখার রসে তৃতীয় স্থানীপাক। পরে ঐ সকল দ্রব্য নাড়িয়া উত্তমরূপে বন্ধনী করিয়া লইবে। অনন্তর পূর্বোক্ত অত্রাদিচূর্ণ এই বন্ধনী এবং চৈ, চই, যমানী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, শুগফা, ত্রিফট, বিড়ঙ্গ, মুখা, পিপুলমূল, আপাজমূল, তেউড়ি-মূল, ভৃঙ্গরাজ, মান, বনওল, বেটকুল, খানকুনির মূল, কেশুরিয়া, কলিঙ্গা-কড়া, কাঁকড়াশুঙ্গী প্রত্যেক চারিতোলা, ত্রিফলা দেড় পল। এই সমুদয় লৌহপাত্রে আদার রসে তিনবার ভাবনা দিয়া কুলজাটির দ্বারা বটিকা প্রস্তুত করিবে। অহুপান কাঁজি। প্রাতে ও ভোজনের পূর্বে তিন বটিকা সেবনীয়। ইহাতে অগ্নিপিত্ত ও পরিণামশূল প্রভৃতি উপশমিত হয়।

লবঙ্গাদিচূর্ণ।

লবঙ্গ, দস্তিমূল, তেউড়িমূল, যমানী, শুঠ, বচ, বনে, চিতামূল, ত্রিফলা, পিপুল, বটকীজাক্কা, চৈ, গোক্ষুর, যবকার, এলাইচ, বনযমানী, ইন্দ্রযব এই সমুদয় সমভাগে চূর্ণ করিয়া দুইতোলা পরিমাণে উষ্ণ জলের সহিত সেবন করিলে গুল্ম প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

পিপ্লসী দ্বত।

গব্যদ্বত একসের। কঙ্কার পিপুল অর্দ্ধপোয়া, শুড় অর্দ্ধপোয়া। দুগ্ধ চারিসের। এই দ্বতপান করিলে পরিণামশূল ও অগ্নিপিত্ত রোগ নিবারিত হয়।

কোলাদিমণ্ডুর।

শুক মণ্ডুর আড়াই পল, চৈ, পিপুলমূল, শুঠ, পিপুল, যবকার প্রত্যেক চারিতোলা, গোমূত্র কুড়ি পল। মণ্ডুর ও গোমূত্র পাক করিয়া আসন্নপাকে চূর্ণসকল প্রক্ষেপ দিবে। এই ঔষধ ভোজনের পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয়। ইহাতে পরিণাম ও অজ্ঞাত শূল নষ্ট হয়।

ধাত্রীলৌহ।

আমলকীচূর্ণ আধ পল, লৌহচূর্ণ চার পল, বঙ্গপুত বটিকীচূর্ণ দুই পল। এই সমুদয় একত্র করিয়া গুলকের কাখে ভাবনা দিবে। ভাবনার্থ

গুলঞ্চ চোন্দ পল, পাঁকের জল একশো বারো পল, শেব চোন্দ পল ।
এই কাথে সাত দিন ভাবনা দিবে । পরে প্রথমে ঘোঁড়ে শুষ্ক ও পুনর্বার
পেষণ করিয়া নূতন মৃৎপাত্রে রাখিবে । ঘৃত ও মধুর সহিত আহারের
পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে তিন মাষা মাত্রায় সেবনীয় । ইহাতে অতিক্রম
শূলরোগ নষ্ট হয় ।

কটুকাত্তলোহ ।

কটুকা, ত্রিকটু, দন্তিমূল, বিড়ঙ্গ, চিতামূল, দেবদারু, তেউড়ী,
গজপিপুল, প্রত্যেক সমভাগ ; সর্ববিগুণ লোহ । দুধের সহিত
সেবনীয় । ইহাতে শোথ শুষ্ক হয় ।

পঞ্চকোলযুত ।

ঘৃত পাঁচ পল । ককার্থ পিপুল পাঁচ তোলা, দাড়িমবীজ দুই পল,
ধাতা পাঁচ তোলা, শুঠ দুই তোলা । দুধ কুড়ি পল । এই সমুদয়
সত্ত্ব পাক করিয়া লইবে । ইহা সেবন করিলে বাত, গুল্ম, অর্শ প্রভৃতি
রোগ নিবারিত হয় ।

বিন্দুযুত ।

ঘৃত চার সের । ককার্থ আকন্দর আঠা দুই পল, নিজের আঠা ছয়
পল, হরীতকী, কমলীগুড়ী, শ্রামালতা, সৌদালফলের মজ্জা, শ্বেত
অপরাজিতার মূল, নীলবৃক্ষ, তেউড়ি, দন্তিমূল, চোরকাঁচকী চিতামূল,
প্রত্যেক একপল ; পার্কার জল ষোল সের । এই ঘৃতেষ্য যত বিন্দু
সেবন করাইবে, ততবার বিরেচন হইবে । ইহাতে সকল প্রকার
উদরী ও অত্যাশ্র অনেক দুঃসাধ্য রোগ নষ্ট হয় ।

শোথারি লোহ ।

ত্রিকটু, যক্ষার প্রত্যেক একতোলা ; লোহ চারি তোলা ; একত্রে
মর্দন করিয়া লইবে । ত্রিকলার রসের সহিত সেবনীয় । ইহাতে
লীভ্র শোথ নষ্ট হয় ।

দ্রুতবটী ।

বিষ বা গন্ধরল বায় রতি, আকিঙ্গ বায় রতি, লোহ পাঁচ রতি,
অত্র বাট রতি, এই সমুদয় দ্রব্য একত্রে দুধের সহিত মর্দন করিয়া,

দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে। অমুপান দুগ্ধ ; পথ্য কেবল দুগ্ধ ও অন্ন। বাবৎ আরোগ্য না হয়, তাবৎ লবণ ও জল বর্জনীয়। ইহাতে শোথ ও গ্রহণী প্রভৃতি নানা রোগ নষ্ট হয়।

শোথভঙ্গ্য লৌহ।

ত্রিফল, ত্রিফলা, দ্রাক্ষা, কুড়, বালা, শঠী, লৌহ, বচ, লবঙ্গ, কাঁকড়াশূঙ্গী, শুভ্রত্বক, শুল্ফা, বহেড়া, বিড়ঙ্গ, ধাইকুল প্রত্যেক সমভাগ চূর্ণ সর্বসমান মিশ্রিত তণ্ডুল। এই সমুদয় দ্রব্য কুড়চির ছালের রসে মর্দন করিয়া জামপত্রে বেঠন ও পকলেপ প্রদানপূর্বক যথাবিধি গজপুটে পাক করিবে। শীতল হইলে উদ্ধার করিয়া লইবে। মাত্রা দুই তোলা। সেবন করিলে শোথাদি বিবিধ রোগ নষ্ট হয়।

কল্ললভাবটী।

বিষ, হিঙ্গুল, ধুতুরাবীজ প্রত্যেক বার রতি, আফিঙ্গ ছত্রিশ রতি, এই সমুদয় দুগ্ধের সহিত মর্দন করিয়া একরতি প্রমাণ বটিকা করিবে। অমুপান দুগ্ধ। পথ্য দুগ্ধ ও অন্ন, লবণ ও জল বর্জনীয়। গ্রহণীযুক্ত শোথে প্রযোজ্য।

পঞ্চামৃত রস।

পার্বা একতোলা, গন্ধক একতোলা, সোহাগার খই তিন তোলা, বিষ তিন তোলা, মরিচ তিন তোলা ; এই সমুদয় একত্র জলে মর্দন করিয়া একরতি-প্রমাণ বটিকা করিবে। অমুপান আদার রস। ইহাতে শোথ প্রভৃতি নানা রোগ উপশমিত হয়।

কেতুপাল রস।

হিঙ্গুল, বিষ, তাম্র, লৌহ, হরিতাল, সোহাগা, জীরা, আফিঙ্গ প্রত্যেক সমভাগে মর্দন করিয়া অর্দ্ধযবপরিমিত বটিকা করিবে। পথ্যাদি পূর্ববৎ। ইহাতে শোথাদি ও নাগারোগ নষ্ট হয়।

চিটিকাদি লৌহ।

চিত্রক বা চিতার মূল, শুঠ, বাসকহুল, শুল্ক, শালপানি, তালজটাভঙ্গ, আপাঙ্কুলভঙ্গ, পুরাতন যান, প্রত্যেক হয় তোলা ; লৌহ, অন্ন,

পিপুল, ভাঙ্গ, বৰকাৰ পঞ্চলবণ প্রত্যেক দুইতোলা ; গোমূৰ বোল
সেৱ। মুহু অগ্নিতে পাক কৰিবে। নীতল হইলে মধু দুই পল
মিশ্ৰিত কৰিয়া লইবে। এই চিত্ৰকাৰি লোহ সেবন কৰিলে প্ৰীহা
ও বক্তৃৎ প্রভৃতি সৰ্বরোগ নষ্ট হয়।

কুৰীতৈল।

কুৰীতৈল চাৰি সেৱ। তিতলাউয়েৰ ৰস বোল সেৱ। বন্ধাৰ্ধ বিড়ঙ্গ,
বৰকাৰ, সৈন্ধৱ, ৰাস্না, চিতামূল, ত্ৰিকটু, দেবদারু মিলিত একসেৱ।
ইহাৰ নস্ত্ৰে পলগণ্ড নিবাৰণ হয়।

লক্ষণা লোহ।

লক্ষণামূল, হস্তিকৰ্ণপলাশমূল, ত্ৰিকটু, ত্ৰিফলা, বিড়ঙ্গ, চিতামূল,
অৰপঙ্কামূল প্রত্যেক দুই তোলা ; লোহ বাইশ তোলা। এই সমুদয়
একত্ৰ কৰিয়া মৰ্দ্দন কৰিবে। ঘৃত ও মধুৰ সহিত সেব্য। ঔষধ সেবনান্তে
চিনিৰ সহিত কিঞ্চিৎ দুগ্ধপান কৰা কৰ্তব্য। ইহা সেবন কৰিলে
কজাপ্ৰসৱ নিবৃত্তি হয় ও পুত্ৰ উৎপন্ন হয়। ইহা বিশেষ বলকাৰক।

ইহাতেদী ৰস।

পাৰদ এক ভাগ, গন্ধক দুই ভাগ, মৰিচ তিন ভাগ, লোহা চাৰ ভাগ,
তুৰ্ণ পাচ ভাগ, হৰীতকী ছয় ভাগ, জায়ফল সাত ভাগ। সমষ্টিভুল্য
চিনি। একত্ৰ মৰ্দ্দন কৰিয়া দুই-তিন ৰতিপ্ৰমাণ বাটিকা প্ৰস্তুত কৰিবে।

সোমদ্বত।

পৰ্যাবৃত্ত চাৰি সেৱ, কাখাৰ্ধ শ্বেতসৰ্পল, বচ, চোৱকাঁচকি, পুনৰ্ণবা, কীৰ-
কাকলী, কুড়, যষ্টিমধু, কইকী, জ্বাক্কা, গাঙ্গুৱীৰফল, পৰুমফল, শ্ৰামালতা,
অনন্তমূল, হৰিত্ৰা, আকনাৰ্দি, গুড়জকু, দেবদারু, সচল লবণ, মজিষ্ঠা,
ত্ৰিফলা, প্ৰিয়ঙ্গু, বাসকপুষ্প, গিৰিমাটি মিলিত একসেৱ। গৰ্ভ-সংক্ৰান্তে
ষষ্ঠীয় মাস হইতে আৰম্ভ কৰিয়া ছয় মাস পৰ্য্যন্ত সেব্য। ইহা সেবনে
গৰ্ভেৰ সমস্ত দোষ নিৰাকৃত এবং সুন্দৰ পুত্ৰ ভূমিষ্ট হয়।

কহাদমূল তৈল।

কুৰীতৈল বোল সেৱ। কাখাৰ্ধ দশমূল সাড়ে বাৰ সেৱ, জল চৌষষ্ঠি সেৱ,
শেৰ বোল সেৱ, পোড়ালেবুৰ ৰস একসেৱ, আদাৰ ৰস বোল সেৱ,

হাজার জিনিষ

খুচুরার রস বোল সেব। কঙ্কার পিপুল, গুলক, দারুহরিজা, শুক্কা, পুনর্বা, সজিনার হাল, কটকী, করঞ্জবীজ, কুঙ্কজীরা, শ্বেতসর্বপ, বচ, শুঠ, চিতামূল, শগী, দেবদারু, বেড়েলা, রাসনা, হুড়হুড়ে, কটকল, নিসিন্দাপত্র, চৈ, গিরিমাটি, পিপুলমূল, শুক মূল, যমানী, জীরা, কুড়, বনযমানী, বিদ্ধড়কমূল প্রত্যেক এক পল। এই তৈল ব্যবহারে কাশ ও শিরোভাগে প্রভৃতি পীড়ার উপশম হয়। ইহা প্রত্যক ফলপ্রদ।

সূর্ণচন্দ্র।

রসসিন্দূর, অত্র, লৌহ, শিলাজতু, বিড়ঙ্গ, স্বর্ণমাক্ষিক, প্রত্যেক সমভাগ। মধু ও ঘৃত-সংযোগে বটিকা প্রস্তুত করিবে। ইহা বিশেষ পুষ্টিকর।

কামদীপক।

শ্বেত পুনর্বার মূল দুই পল শিমূলমূলের রসে তিনবার ভাবনা দিয়া তাহার সহিত মোচরস দুই পল ও গন্ধক চার পল মিশ্রিত করিয়া সমুদয় উত্তমরূপে চূর্ণ করিবে। ঘৃত, মধুর সহিত চার মাষা মাত্রায় সেব্য; পক্ষাৎ কিঞ্চিৎ দৃষ্ট পেয়।

পঞ্চশর।

পায়দ ও গন্ধক শিমূলমূলের রসে পৃথক পৃথক একুশ বার ভাবনা দিয়া কঙ্কনী করিয়া বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে। মাত্রা দুই রতি, পানের সহিত সেব্য। পথ্য—মাংস, মত্ত ও মহিষদুগ্ধ প্রভৃতি। ইহা সেবন করিলে অতিশয় বীৰ্য্যবৃদ্ধি হয়।

কীরমধুর।

মধুর একসের, পাকার্থ গোমূত্র আট সের, দুগ্ধ চার সের। একত্র করিয়া লইবে। ইহাতে পরিণামশূল নষ্ট হয়।

বারাচরল।

পারা, সোহাগা, মরিচ, প্রত্যেক এক তোলা; গন্ধক, পিপুল, শুঠ প্রত্যেক দুই তোলা; নিম্ব জয়পাল নয় তোলা। এই সমুদয় জলে মর্দন করিয়া দুই রতিপ্রমাণ বটিকা করিবে। অল্পপান তত্ত্বলোদক। ইহাতে ক্ষয় ও গ্রীহারোগ নষ্ট হয়।

সস্তাবৃতলোহ ।

বরিন্দ্র, ত্রিফলা প্রত্যেক এক এক ভাগ, লৌহচূর্ণ চারি ভাগ ।
এই সমুদয় উপযুক্ত পরিমাণে ঘৃত ও মধুর সহিত মর্দন করিয়া
বহিবে । অহুপান গব্যস্ত । ইহাতে শূল ও অগ্নিপিত্তাদি রোগ
নষ্ট হয় ।

বীজপূরাস্ত ঘৃত (বীজপূর টা বা নেবু) ।

ঘৃত চারি সের । কাথার্থ টা বা নেবুর মূল, এরণ্ডমূল, রান্না, গোক্ষুর,
বেড়েলা, ইহাদের প্রত্যেক পাঁচ পল, নিম্বুষ যব দুই সের, জল
চৌষটি সের । বর্ষাধিনিয়া, হরীতকী, ত্রিকটু, হিঙ্গু, সচল, বিটু,
সৈন্ধব, যবক্ষার, খেতমুনা, অগ্নবেতল, কুড়, দাড়িম, মহামেদ, জীরা,
কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক চারি তোলা । দধির মাত আট সের । মৃদু অগ্নিতে
পাক করিবে । এই ঘৃত পান করিলে নানাবিধ শূল নষ্ট হয় ।

তারামধুর গুড় ।

শুদ্ধ মধুর নয় পল, গোমূল আঠার পল, গুড় নয় পল । প্রক্ষেপার্থ
বিড়ঙ্গ, চিতামূল, চৈ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, প্রত্যেক এক পল । মৃদু
অগ্নিতে অগ্নে অগ্নে পাক করিয়া পিণ্ডীভূত হইলে স্নিগ্ধ ভাণ্ডে রাখিবে ।
যাত্রা এক তোলা । ভোজনের পূর্বে, মধ্যে ও অন্তে সেবনীয় ।
ইহাতে পিত্তশূল প্রভৃতি নানাবিধ রোগ উপশমিত হয় ।

স্বর্ণসিন্দুর ।

পারা আট তোলা, গন্ধক আট তোলা, স্বর্ণ দুই তোলা । এই সমুদয়
বটাকুরের রসে একপ্রহর মাড়িয়া মকরধ্বজ প্রস্তুত করিবার
নিয়মানুসারে বালুকাযন্ত্রে পাক করিবে । অহুপানবিশেষের সহিত
বিবিধ রোগে প্রয়োগ করা যায় । ইহা সেবন করিলে বল, বীৰ্য্য,
অগ্নি ও মেধা প্রভৃতি বর্ধিত হয় ।

শর্করালোহ ।

শতমূল্যের রস চারি সের, গোমূত্র চারি সের, ছাগদুগ্ধ চারি সের,
আবলকীর রস চারি সের, মধুর আট পল, চিনি বোল পল, ঘৃত

চার পল। এই সমুদয় একত্রে পাক করিবে। পাক সম্পন্ন, ঘনীভূত ও শীতল হইলে বিড়ঙ্গ, ত্রিফলা, ত্রিকটু, যমানী, গজপিপ্পলী, জীরা, কৃষ্ণজীরা, মুখা, লৌহ, অন্ন, প্রত্যেক চূর্ণ চারি তোলা নিক্ষেপ করিয়া আলোড়ন করিয়া লইবে। এই ঔষধ আহাৰের পূর্বে, অগ্নিবল বিবেচনা করিয়া সেবন করা উচিত। ইহা সকল প্রকার শূলের, বিশেষতঃ পিত্তশূলের উৎকৃষ্ট ঔষধ। ইহাতে অত্যন্ত রোগও উপশমিত হয়।

গৰ্ভবিলাস রস।

পাৰা, গন্ধক ও তুঁতিয়া প্রত্যেক সমভাগ, মৌড়ানেব্বর রসে বর্ধন করিয়া, ত্রিকটুর কাথে তিনবার ভাবনা দিয়া দুই রতি প্রমাণ ষটিকা করিবে। ইহা গৰ্ভিনীর জ্বরাদি রোগে প্রযোজ্য। এই ঔষধ যদি তুঁতিয়ার পরিবর্তে স্বর্ণ দিয়া প্রস্তুত করা যায়, তাহা হইলেই গৰ্ভচিন্তামণি কহে।

জ্বরকাত্ত যোদক।

জীরা আট পল, শুঁঠ তিন পল, ধনিয়া তিন পল, সুল্ফা, যমানী, কৃষ্ণজীরা প্রত্যেক এক পল, দুগ্ধ আট সের, চিনি ষাট সের, স্নাত আট পল। প্রক্ষেপার্থ ত্রিকটু, গুড়ত্বক, তেজপত্র, এলাইচ, বিড়ঙ্গ, চৈ, চিতামূল, মুখা, লবঙ্গ প্রত্যেক এক পল। ইহাতে স্নাতিকা ও গ্রহণী রোগ উপশম হয় এবং অগ্নির দীপ্তি হয়।

ফলকল্যাণ-স্বত।

গব্যস্বত চার সের, শতমূলের রস আট সের, দুগ্ধ আট সের। ককার্থ মঞ্জিষ্ঠা, যষ্টিমধু, কুড়, ত্রিফলা, চিনি, বেড়েলামূল, মেদ, ক্ষীরকাকলা, অশ্বগন্ধামূল, বনযমানী, হরিদ্রা, দারুহরিদ্রা, হিঙ্গু, কণ্টক, রক্তোৎপল, কুমুদ, দ্রাক্ষা, কাকলা, শ্বেতচন্দন, রক্তচন্দন, লক্ষণামূল (অভাবে শ্বেতকণ্টকারির মূল), প্রত্যেক দুই তোলা। এই স্বত পান করিলে পুষ্কণ্ডের বল-বীৰ্য্যাদি বৃদ্ধি হয়, স্রীলোকের গৰ্ভদোষ নিরাকৃত হয়, আয়ুশালী বলবান্ ও রূপবান পুত্র ভূমিষ্ট হয়।

স্মৃতিকাদশমূল ।

শালপানি, চাকুলে, বৃহতী, কণ্টকারি, গোক্ষুর, নীলবিটি, গন্ধভাঙ্গুলের মূল, শুঁঠ, গুলক, মুগা মিলিত দুই তোলা, জল আধ সের, শেষ দেড় পোয়া । এই কাথ পানে স্মৃতিকা-সম্বন্ধীয় দাহ-সংযুক্ত জ্বর প্রশমিত হয় ।

দানের মহৌষধ ।

সমপরিমাণ সোহাগার থৈ, ফটুকিরির থৈ, আমলাসার গন্ধক লইয়া গুঁড়া করিবে । পরে তাহাতে অন্নমাত্রায় মিহরির গুঁড়া মিশ্রিত করিয়া কোন স্যাৎসেতে স্থানে দশ-বার ঘণ্টা রাখিয়া দিবে ; পরে দাদ বেষ করিয়া চুলকাইয়া (উক্ত ঔষধ অঙ্গুলির দ্বারা ঘুঁটিলে মলমের স্রাব হইবে) ঐ মলম লইয়া দাদে একবার লাগাইয়া দিলে, একেবারে আরোগ্য হইয়া যাইবে । ইহাতে জ্বালা-যন্ত্রণা কিছুই নাই । কাল-কাস্মুলের পাতার রস এবং শ্বেতচন্দন সমপরিমাণ উত্তমরূপে বাটিয়া লাগাইয়া দিবে । ঔষধ লাগাইবার পূর্বে ঘুঁটের ছাই দ্বারা দক্ষস্থান চুলকাইয়া দিবে ।

প্রীহার অমোঘ ঔষধ ।

পাকা কলার ভিতর করিয়া প্রথম দিবস একটা, দ্বিতীয় দিবস দুইটা, তৃতীয় দিবস তিনটা জোনাকি-পোকা খাইলে, সাত দিবসে প্রীহা আরোগ্য হয় । যদি তিন দিবস ঐরূপ ব্যবহার করিয়াও পুনরায় জ্বর আইসে, তাহা হইলে তিন দিবস বাদ দিয়া পুনরায় তিন দিবস উক্ত প্রকার ঔষধ খাওয়াইবে । একপোয়া দশবাইচণ্ডীর গেঁড়, গোলমরিচ এক তোলা, কিস্মিস্ এক তোলা, মিহরি এক তোলা, মূলতানী হিং সিকি তোলা, একত্র জল দিয়া বাটিয়া মটরের স্রাব বড়ি প্রস্তুত করিবে । দিবসে দুইবার দুইটি করিয়া বড়ি জল দিয়া খাইলে বহু দিবসের প্রীহা আরোগ্য হইবে । খাওয়ার পর মলত্যাগ হয়, কিন্তু তাহাতে কোন ভয়ের কারণ নাই । যত অধিক দান্ত হইবে, তত শীঘ্র রোগ সারিবে ।

আমাশয়ের ঔষধ ।

ডুমুরের ছাল খেঁতো করিয়া ভিজাইবে, পরে মিহরির সরবতের সহিত পান করিবে । দুই প্রকার—জামপাতার রস ছাগীদুগ্ধের

সহিত পান করিলে শীত্ৰ আরোগ্য হয়। তিন প্রকার।—শাক-শাকের দুই-চারিটা শিকড়, একমুঠা কাঁচা চিড়ার সহিত তক্ষণ করিবে; একবার খাইলে আরোগ্য হইবে। যদি না হয়, তাহা হইলে পন্থদিবসে আর একবার খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। ইহাতে শাক ও অন্নতক্ষণ নিষিদ্ধ। দু'-তিন দিবস কেবল স্নানান্ত্রের সুখ ও অন্ন আহার করিবে। চতুর্থ প্রকার।—কিকিঃ চুণের জলের সহিত কিছু হুন্দ মিশাইয়া রাত্রিকালে শয়নের পূর্বে সেবন করিলে আগাশয় নিশ্চয় আরোগ্য হইবে। পঞ্চম প্রকার।—শিশুদিগের আগাশয় হইলে ছাগদুগ্ধের সহিত ডালিমফল সিদ্ধ করিয়া সেবন করাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয়। ষষ্ঠ প্রকার।—ধূনা (শ্বেতবর্ণ) ও আমের আঁটির মধ্যের শাঁস চূর্ণ করিয়া চিনির সহিত মিশাইয়া খাইলে আরোগ্য হয়।

রক্ত বন্ধ করিবার উপায়।

প্রথম—অপরাজিতা ফুলের পাতা চিবাইয়া ক্ষতস্থানে দিয়া তাহার উপর নেকড়া জড়াইয়া বাঁধিয়া দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। দ্বিতীয়—অপার্মাং বা আপাঙ্গের পাতা হাতে বগড়াইয়া যে স্থানে কাটিয়া রক্তপাত হইতেছে, তথায় দিলে তৎক্ষণাৎ রক্ত বন্ধ হয়। তৃতীয়—আদা গাছের পাতা ও চুণ একত্রে হাতে বগড়াইয়া যখন তাহা হইতে ফেনা নির্গত হইবে, তখন সেই ফেনা লইয়া ক্ষতস্থানে দিবে। ইহাতে জ্বালা নিবারণ হইবে ও ক্ষতস্থান যোড়া লাগিয়া যাইবে। সর্বজনপরিচিত হাড়ভাঙ্গা, রাংচিটা, গঙ্গাজল, হিমসাগর প্রভৃতি উদ্ভিজ্জের রস কাটা-যোড়ার সাহায্য করে।

সর্দির মুষ্টিযোগ।

ঘোষাগোটা নামক গাছের একটি ফল জলে ভিজাইয়া সেই জল দুই ফোটা নাকে ঢালিয়া দিলে একদিবসে সর্দি আরোগ্য হয়। বাজারের বেদেয়া অনেকে গাছ চেনে।

পাঁকুইয়েৰ ঔষধ।

লাল ম্যাৰ্জেণ্টাৰ বং গুলিয়া পায়েৰ পাঁকুই ঘায়েৰ মध्ये দিলে এক দিবসে আৰোগ্য হয়। মেদিপাতাও বন্ধ নহে। যদিবেৰ সহিত মেদিপাতা বাটিয়া গৰম গৰম দিতে হয়। মোম নারিকেল তৈলে ফেটাইয়া তাহাতে সোহাগা মিশাইয়া দিলেও ভাল হয়।

বুকে ও পাৰ্শ্বে বেদনাৰ ঔষধ।

পান গৰম কৰিয়া বেদনাস্থানে দিলে তৎক্ষণাৎ আৰোগ্য হয়। দুই পাৰ্শ্বেবেদনা উপশমিত হয় না।

পাঁচড়ার ঔষধ।

কিছু সরিষাৰ তৈল একটী বাটিতে কৰিয়া গৰম কৰিবে। যখন কটিতে থাকিবে তখন তাহাতে কিছু বস্তন ধোঁত। কৰিয়া ফেলিয়া দিবে। ইহাতে শীঘ্ৰ আৰোগ্য হয়। ছোট্টাদড নামক গাছেৰ শিকড় সরিষাৰ তৈলেৰ সহিত উষ্ণ কৰিয়া পাঁচড়ায় দিলে দুই দিনে পাঁচড়া আৰাম হয়।

ৰাতকানার মুষ্টিবোগ।

পান মৰ্দন কৰিয়া একখানা নেৰুড়ার দ্বাৰা বগুটুকু বাহিৰ কৰিয়া লইয়া ৰাত্ৰ্যক্ৰেৰ চক্ষুতে দিলে আৰোগ্য হয়।

একশিষাৰ ঔষধ।

বোৱাচৰ নামক গাছেৰ একগোছা পাতাৰ আঁশ ছুলিয়া কোমৰে ৰাখিয়া ৰাখিবে। ইহাতে দুই দিবসে আৰোগ্য হইবে।

বস্তশমাশয়েৰ ঔষধ।

ডালিমের শিকড়, জামপাতাৰ বস, ছাগী-দুগ্ধ একত্ৰ বাটিয়া খাইলে বহু দিবসেৰ পীড়া দুই দিবসে আৰোগ্য হয়।

জামৰস্তেৰ ঔষধ।

আমলেঙাৰ শিকড়ের ছাল দুই-তিন কুঁচ পৰিমাণ দুইটি গোলমৰিচের সহিত বাটিয়া তিনটি বড়ি তৈয়াৰী কৰিবে। ইহাৰ একটী

প্রাতে, একটি মধ্যাহ্নে ও একটি সন্ধ্যাহ্নে খাইবে। পথ্য পুরাতন চাউলের অন্ন ও সু-মৎস্তের ঘূষ। পাকা কতবেলের পান্না মিহরিষ সহিত প্রত্যহ দুই-তিনবার সেবন করিলে পুরাতন রক্তাতিসার আরাম হয়। দুই-তিনটা হরিদ্রা পাতার রস সমভাগ জোমড়ার চূণের জলের সহিত একবার কিংবা দুইবার খাইবামাত্র শতবারের আমরক্ত একেবারে সারিয়া যায়। কুকসিমের পাতা (অপর নাম বনমুগা) সিদ্ধ করিয়া তাহার কাথ সেবন করিলে আমরক্তের রক্ত বদ্ধ হয়। ইহা ব্যবহারে ওলাওঠার রোগীও আরাম হয়। পঞ্চাশটা আনাঙ্গ কচি পেয়ারা পাতার রস ও তৎ-পরিমাণে দুগ্ধ ও খুনখারাপি একত্র তিন দিবস খাইলে ইহা আরোগ্য হয়। টাপাকলার শিকড় দুই কুঁচ পরিমাণ বাটিয়া খাইলে দুই-তিন দিবসে ইহা আরোগ্য হয়। কিন্তু বিশল্যকরণী বা আয়্যাপানের পাতার রস অমোঘ।

মাকড়সায় ঘা চাটিলে তাহার ঔষধ।

তুলাটেপারির পাতা, হাঁকার জল ও আদা একত্র বাটিয়া একটু গরম করিয়া ঘায়ে দিলে বেশ ফল পাওয়া যায়। ইহা বিবাক্ত ঘা মাত্রেই উপকারী।

কাতপ্লেগা বেদনার ঔষধ।

মোরস (শিমুলের আঠা) ও মস্তকুরির শিকড়, হাঁকার জল দিয়া বাটিয়া গরম করিয়া যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তথায় লাগাইবে। দুই-তিন দিবস দিতে হয়। সজিনা-পত্র ও ইকুচিনি একত্রে বাটিয়া তাহার রস বাহির করিবে এবং যে স্থানে বেদনা হইয়াছে তাহার প্রলেপ দিবে। ইহাতে অতি সত্ত্বর বেদনা আরোগ্য হয়।

নেবা বা পাণ্ডুরোগের ঔষধ।

রক্তন-ফুলের শিকড় জলে হাত ডুবাইয়া হাতে ঘষিলে নেবা বা রোগ আরাম হইবে।

চকু-উঠার ঔষধ ।

কচি আশ্রের পাতার নির্ঘ্যাস দুই-তিন ফোটা চক্ষে দিলে একদিনে
আরোগ্য হয় । কচি আমপাতা গাছ হইতে লইয়াই মুটমুট করিয়া
তাহার বোটা ভাঙিলে যে নির্ঘ্যাস বাহির হয়, তাহাই চকুতে
দিতে হয় ।

বিকারের ঔষধ ।

জ্বালজ্বলের পাতার রস রোগীকে পান করাইলে ও চকুতে তাহার
কুট দিলে বিকার ভাল হয় ।

চকুতে আগুন হইলে অমোঘ ঔষধ ।

আকশের আঠা, প্রথমে যে চকুতে উজ্জ পীড়া হইয়াছে, তাহার বিপরীত
পায়ের বৃদ্ধাজ্বলের দুই নখকুণ্ডিতে, পরে অপর পায়ের ঐ স্থানে
লাগাইয়া দিবে । ইহাতে সত্ত্বর ঐ পীড়া আরোগ্য হয় । ডালিমের
রসে ফুলখড়ি মিশ্রিত করিয়া চকুতে অঙ্গন দিলে আরোগ্য হয় ।

মাথাধরা নিবারণের উপায় ।

দুট কচি কুলের পাতা দুই পার্শ্বের রগে দিয়া রাখিলে অর্দ্ধঘণ্টার
মধ্যে আরোগ্য হয় । সহসা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা
বাটিয়া উভয় রগে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয় । স্বল্পপরিমাণ
একিশাইর'ন খাইলে সারে । বেছল বা পানের পেপারমিষ্ট ঘষিয়া
দিলে সারে ।

চকুতে জলপড়ার ঔষধ ।

রতনজ্যোতিঃ নামক গাছের পাতার রস মধুর সহিত মিশ্রিত করিয়া
পায়ের পানকে করিয়া চকুর প্রান্তভাগে লাগাইয়া দিবে । এইরূপে
দুই-তিন দিন দিলে আরোগ্য হইবে ।

পেট ফাঁপার ঔষধ ।

একমুঠা গোলমরিচ আধতাক্রা করিয়া মিছরির পানায় সহিত পান
করিলে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হয় ।

দস্তশূল নিবারণের উপায় ।

আকরকরা বচ ও "ছোট পুঁইশাক" গাছের মূল উত্তমরূপে পিষিয়া দাঁতে এবং দাঁতের গোড়াতে তিন-চারবার মর্দন করিলে দুই দিবসে আরোগ্য হয় ।

হাতে মরামাস উঠিলে তাহা নিবারণের উপায় ।

কদমকুলের পাতা ও শিয়াল-মোতার পাতা একত্রে পিষিয়া হাতে দিলে ভাল হয় । তেলকুচা পাতার রস ও লবণ মিশ্রিত করিয়া হাতে রগড়াইলে সারিয়া যায় ।

দুগ্ধপ্রীহার ঔষধ ।

বালকদিগের দুগ্ধপ্রীহা বা দুধেপিলে হইলে শামুকের মুখের মধ্যভাগ ঘষিয়া মানকচুর শিকড়ের সহিত বাটিয়া কাগজিলেবুর রসের সহিত মিশ্রিতকরতঃ সেবন করাইলে নির্দোষে আরাম হয় ।।

সহজ-প্রাপ্য ঔষধ

উৎকট মেহরোগের ঔষধ ।

ইসবগুল ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় । পরদিবস প্রাতে তাহা ছাঁকিয়া সেবন করিলে প্রমেহরোগ আরাম হয় । প্রত্যহ প্রাতে ভুইকুমড়ার রস আধছটাক এককাঁচা দুধের সহিত মিশ্রিত করিয়া খাইলে বিংশতি প্রকার মেহরোগ আরাম হয় ।

ইাসের ডিমের মধ্যস্থিত সাদা লাল পদার্থের সহিত কিছু জল মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না জলের সহিত উত্তমরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত নাড়িতে হয় । পরে উহা খাইলে প্রমেহরোগ নষ্ট হয় এবং জালা-যন্ত্রণাও উপশম হয় ।

মসিনা আধপোয়া আধসের জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় । তাহার পরদিন প্রাতে ঐ মসিনার জল উত্তমরূপে ছাঁকিয়া লইয়া কিঞ্চিৎ মধুর সহিত সেবন করিলে মেহরোগের জালা-যন্ত্রণা একেবারে প্রশমিত হয় । গুলঞ্চের রস মধুর সহিত সেবন করিলে একসপ্তাহের মধ্যে প্রমেহরোগ ভাল হয় ।

শিরোরোগের মহৌষধ ।

কুঁচের মূল কাঁজির সহিত একত্রে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ঐ রোগ বিনষ্ট হয় ।

চক্ষুরোগের ঔষধ ।

প্রত্যহ প্রাতে মুখ ভরিয়া জল রাখিয়া পরে চক্ষুবিভারপূর্বক ধোত করিলে সর্বপ্রকার চক্ষুরোগ হইতে নিষ্কৃতি পাওয়া যায় ।

শ্রীহার আশু উপকারক ঔষধ ।

ছাগীদুগ্ধ ও আদার রস পান করিলে শ্রীহা নষ্ট হয় ।

কোরণ্ডের মহৌষধ ।

বহুবীরবৃক্ষের বীজ আদার সহিত বাটিয়া কোরণ্ডে প্রলেপ দিলে অন্তর্কর্ষক নিবারিত হয় ।

পুষ্টিসাধক ঔষধ ।

মধু, চিনি, নবনীত একত্রে মিশ্রিত করিয়া লেপনকরতঃ দুগ্ধ বা ঘৃত পান করিলে পুষ্টিসাধন হয় ।

স্তনে দুধ না থাকিলে তাহার ঔষধ ।

ভূইকুমড়ার শিকড় শালিখাত্তের চাউলের সহিত বাটিয়া দুধের সহিত একসপ্তাহকাল পান করিলে প্রসূতিদিগের স্তনে দুগ্ধ জন্মিয়া থাকে ।

ক্রিমিরোগের ঔষধ ।

বদরিকার ও আপাঙ্কের শিকড়, গুড় ও ঘূতের সহিত মিশ্রিত করিয়া পান করিলে সর্বপ্রকার ক্রিমিরোগই আরাম হয় । আনিরসের পাতাতেও ক্রিমি নষ্ট হয় ।

অজীর্ণরোগের ঔষধ ।

বিছুটির শিকড় ঘোলের সহিত পান করিলে অথবা হরীতকী, শুঠ ও সৈন্ধব লবণ সমভাগে বাটিয়া খাইলে কিম্বা ঘোরান খাইলেও অজীর্ণতা নাশ পাইয়া থাকে ।

সর্পবিষের মহোষধ ।

সর্প দংশন করিলে ক্ষুদ্রনটের শিকড় চালধোয়াজলে বাটিয়া দ্বুতের সহিত পান করিলে ঐ বিষ নষ্ট হয় ।

শিমুলের ফল, মূল, পত্র ও ছাগ একত্রে খেঁতো করিয়া তাহার কাথ-বাহির করিয়া থাকিলেও সর্পবিষ তৎক্ষণাৎ নষ্ট হয় । শিমুলের ডাল সঙ্গে থাকিলেও সাপ কাছে আসিতে পারে না ।

কানপাকা ।

কান পাকিলে গোলাপী আতর গরম করিয়া কানে দিলে কানপাকা আরাম হইয়া থাকে ; ভুলায় কিঞ্চিৎ আতর মাখাইয়া কানে দিয়া রাখিতে হয় ।

হাত-পা জ্বালায় ঔষধ ।

হাত-পা জ্বালা করিলে হাত-পা ভাল করিয়া ধুইয়া তিলতৈল তেলা-কুচার পাতার রসের সহিত একত্রে বেশ করিয়া হাতে-পায়ে দিলে জ্বালা নিবৃত্তি হয় ।

ফুলের তৈল কিঞ্চিৎ জলের সহিত মিশাইয়া মাখাইলেও ঐ জ্বালা আরাম হইয়া থাকে ।

দন্ডের ঔষধ ।

দন্ড হইবামাত্র দন্ডস্থানে মাৎগুড়ের প্রলেপ দিতে হয় ; তাহা হইলে জ্বালা ও ফোড়া নিবারিত হইয়া থাকে ।

চূণ ও কালি একত্রে বেশ করিয়া মিশাইয়া তথায় মাখাইয়া দিলে ঐ একই প্রকার ফল দর্শিয়া থাকে ।

দন্ডস্থানে মধু মাখাইয়া যবচূর্ণের প্রলেপ দিলেও তৎক্ষণাৎ জ্বালা নিবারিত হইয়া থাকে ।

চূণ এবং কিঞ্চিৎ নারিকেল তৈল ফেটাইয়া ঐ দন্ডস্থানে দিলে উহা নীড়ই আরাম হইয়া থাকে ।

মাথাধরার মহোষধ ।

সন্ধ্যা কোন কারণে মাথা ধরিলে তেজপাতা বাটিয়া উত্তর রসে প্রলেপ দিলে তৎক্ষণাৎ আরাম হয় ।

হাজার জিনিষ

অবজানিত মাথাধরা হইলে ঐ স্থানে দারুচিনি বাটরা দিলে ভাল হয় ।
পানে চূণ লাগাইয়া দিবৎ গরমকরতঃ ঐ স্থানে দিলেও অবজানিত
মাথাধরা উহাতে তৎক্ষণাৎ আরোগ্য হইয়া থাকে ।

সর্দির ঔষধ ।

লেবুর রস এককাঁচা, অন্নপরিমাণ পিপুলের শুঁড়া ও দশ-পনের ফোঁটা
মধু একত্রে মিশাইয়া অন্ন গরম করিয়া খাইলে বুকের সর্দি ভাল হয় ।
সর্দি হইলে চা খাইলে অথবা দ্রুত গরমকরতঃ গোলমরিচ শুঁড়ার
সহিত একত্রে উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া খাইলে তিন-চার দিনের
মধ্যে সর্দি আরাম হয় ।

কতের তৈল ।

দন্তজানিত ক্ষত হইলে কেঁচোর সহিত তিলের তৈল জাল দিয়া ক্ষতস্থানে
দিলে নিশ্চয়ই আরোগ্য হয় ।

বা হইলে নিমপাতার সহিত দ্রুত জাল দিয়া ঐ দ্রুত যায়ে দিলে উহা
আরাম হইয়া থাকে ।

অন্নসেবনজনিত অসুখ ।

অন্ন খাইয়া অসুখ হইলে চূণের জল বা সোডা কার্বন অন্নপরিমাণে
খাইলে ভাল হয় ।

মাদক সেবনজনিত অসুখ ।

মাদকদ্রব্য সেবন করিয়া অসুখ হইলে কপূর কিংবা ভিনিগার খাইলে
ভাল হয় ।

কপূর সেবনজনিত অসুখ ।

কপূর খাইয়া অসুখ হইলে অন্নপরিমাণ আকিং খাইলে ভাল হয় ।

সর্কাছে বেদনা হইলে ।

রেড়ীর তৈল একছটাক, ঝানিকটা কপূর ও মনসাপাতাকে সেকিয়া
তাহার ঝানিকটা রস একত্রে মিশ্রিত করিয়া মালিশ করিলে বেদনা
নিশ্চয় আরোগ্য হইবে ।

কাশি ।

অন্নপরিমাণে কপূর ও তিন কুঁচ ওজনে একষ্ট্রাক্ট হায়সামায়াল একত্রে

মিশ্রিত করিয়া তিনটি বড়ি তৈয়ারী করিয়া দিনের মধ্যে তিনবার খাইলে জল-কালি জল হয় ।

ত্রণ ।

চিনি ও দেশী সাবান সমভাগে লইয়া জল দিয়া মাড়িয়া নেকড়ার পটি করিয়া ত্রণস্থানে লাগাইয়া দিলে ভাল হয় ।

ফোড়া ।

ছোট চিংড়ীমাছের মাথা আট-দশটা এবং মুড়ামাখন এককোঁচা পিড়িতে মাড়িয়া ফোড়ার মুখ ফাঁক করিয়া প্রলেপ দিবে ।

অজীর্ণ ।

এক সরিষা পরিমাণ হিং কিঞ্চিৎ জল দিয়া খাইলে ভাল হয় ।

আধকপালে মাথাধরা ।

স্বেতচন্দন ও কপূর একত্র পিড়িতে মাড়িয়া বেদনার স্থানে লেপন করিবে ।

দস্তের পীড়া ।

আকন্দের আঠাতে লবণ মিশাইয়া রোজে শুকাইয়া দস্তের যে স্থানে বেদনা বা ফুলিয়াছে, সেই স্থানে বসাইয়া দিবে ।

কোষ্ঠবদ্ধ ।

হরীতকী সিদ্ধ করিয়া তাহা বাটিয়া গরম জলের সহিত গুলিয়া খাইলে কোষ্ঠবদ্ধ ভাল হয় ও পেটে ঝেড়ীর তৈল মালিশ করিলে দান্ত পরিষ্কার হইয়া থাকে । শিশুদিগের পক্ষে বকুলফল ও পানের বোটা গুহ্বাঘরে প্রয়োগ করা কোষ্ঠপরিষ্কারের সর্বোৎকৃষ্ট ঔষধ ।

বুকে স্লেঘাজনিত বেদনা হইলে ।

পুরাতন ঘৃত মালিশ করিলে তাহা ভাল হয় ।

ঋদয়ন্ত বন্ধে ।

যদি কোন স্থানে বদ্বন্ত বন্ধ হইয়া ঐ স্থান ক্ষীত বা বেদনাবৃত্ত হয়, তাহা হইলে সোরা, কালো বেগুন ও কাঁচা হলুদ এই সকল দ্রব্য একত্রে বেশ করিয়া বাটিয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিলে বেদনা নিশ্চয়ই আরোগ্য হয় ।

পেট ফাঁপিলে ।

বাতাসার জল বা মিহরিবর জলের সহিত গোটাকতক গোলমরিচ জলের সহিত মিশাইয়া খাইলেই উহা ভাল হয় । সোডাওয়ার খাইলেও উহা আরাম হইয়া থাকে ।

আঁচিল ।

অন্ন সাজিয়াটি এবং অন্ন চূর্ণ একত্রকরতঃ আঁচিলের উপর মাখাইয়া দিলে আঁচিল উঠিয়া যায় ।

ছুলি ।

একখানা পাথরে কিঞ্চিৎ পাতিলেবুর রসের সহিত হরিতাল ঘলিয়া তাহা ঘোঁড়ে দিয়া উত্তপ্তকরতঃ ছুলি চুলকাইয়া ঐ স্থানে প্রলেপ দিবে । এক্রপ করিলে তিন-চার দিনের মধ্যে ছুলি আরাম হইয়া থাকে ।

বহুমূত্র ।

বহুমূত্র রোগ হইবার উপক্রম হইয়াছে, এমন জানিতে পারিলে প্রত্যহ যজ্ঞদুগ্ধর ভাতে দিয়া তাহাতে কেবল তৈল মাখিয়া খাইলে অল্পদিনের মধ্যে বহুমূত্ররোগ আরাম হইয়া থাকে ।

উকুন ।

নারিকেল তৈলের সহিত কিঞ্চিৎ কর্পূর একত্র করিয়া ভাল করিয়া মিশ্রিতকরতঃ মস্তকে মাখিলে মস্তকের উকুন সকল মরিয়া যাইবে এবং ইহাতে মাথাও খুব ঠাণ্ডা থাকে ।

গাত্রদাহ ।

একপোয়া জলে সামান্য ভিনিগার আধছটাক মিশ্রিত করিয়া গাত্রের এক এক স্থানে মালিশ করিবে এবং তৎক্ষণাৎ সেই স্থান শুকবদ্ব দ্বারা মুছিয়া ফেলিবে ।

শূল ।

সাজিয়াটি ও লেবুর রস এই দুই দ্রব্য সমভাগে একত্রে মিশ্রিত করিয়া খাইলে নিশ্চয় আরোগ্য হয় ।

চক্ষু উঠিলে ।

হাতীভূড়ের পাতার রস চক্ষুতে দিলে তাহা ভাল হয়

কাসির ঔষধ ।

ছোট ছেলেদের সময় সময় অত্যন্ত সর্দি লাগিয়া থাকে । কাসিতে কাসিতে তাহাদের দম আটকাইয়া আইসে । কখন কখন বৃক্কের তিতর প্লেগা বসিয়া তাহাদের শ্বাস-প্রশ্বাসেরও ব্যাঘাত করিয়া থাকে । এরূপ অবস্থায় যদি মুক্তবর্ষীর পাতার রস আধকিছুক একটু তপ্ত করিয়া সেবন করান যায়, তবে তৎক্ষণাৎ বমি হইবে ও প্লেগা উঠিয়া যাইবে । শিশুর মলমূত্রের চারিপার্শ্বে মুক্তবর্ষীর পাতা-বাটা গরম গরম লেপে দিলে মলনিঃসরণ হয়, মলের সহিত প্লেগা বাহির হইয়া যায়, শিশুর ঘৃণী কাসি নীত্র নীত্র সারিয়া যায় । যখন মল-মূত্র বন্ধ হইয়া পেট ফুলিয়া বোগীর অত্যন্ত যন্ত্রণা উপস্থিত হয়, তখন মুক্তবর্ষীর পাতা ও সোরা একসঙ্গে বাটিয়া গরম গরম পেটে প্রলেপ দিলে অবিলম্বে তাহার মলমূত্র নির্গত হইয়া যাতনার শাস্তি করিবে । ঘুবা ও বৃক্কের পর্য্যন্ত উহা দ্বারা উপকার হইয়া থাকে । পুরাতন দেয়ালে ও পড়ো আয়গায় মুক্তবর্ষী জন্মে, এদেশের শ্রীলোকেয়াও এগাছ চিনে । শুঠ, গোলমরিচ এবং পিপুল গুঁড়া করিয়া মধুর সহিত অবলেহন করিয়া শেষে মিহরির গুঁড়া খাইলে কাসি ভাল হইবে । মিহরি আর জাজি-হরীতকী জলে ঘসিয়া দুই কিছুক পরিমাণে সেবন করিলে কফ অধোগত হইয়া যায় । পুকুরে যে “পানকপূর” নামক উদ্ভিদ জন্মে, তাহা কিন্তু কফনিঃসারণে অধিতীয় ।

কফের ঔষধ ।

হরিদ্রা, বচ, কুড়, পিপুল, জীরে, ক্ষেত্রযামিনী, যষ্টিমধু, সৈন্ধব লবণ প্রত্যেক সিক তোলা লইয়া গুঁড়াকরতঃ মধুর সহিত মিশাইয়া চাটিয়া খাইতে হইবে । ইহাতে কফের পরিপাক ও নিঃসারণ দুই হইবে ।

ইপ্যানি কাসির ঔষধ :

মিহরি এবং মধু একসঙ্গে মিশাইয়া প্রদীপের শিখায় গরম করিয়া বারংবার চাটিয়া খাইতে হইবে ; আর দিনের মধ্যে তিন-চারিবার কড়লিভার অয়েল বৃকে এবং পাজরে মালিশ করিতে হইবে । মধু ও ছলসী পাতার রস এককিছুক পরিমাণ লইয়া শিশুদিগকে

সেবন করাইলে কাসি ভাল হইয়া থাকে। ময়ূরপুচ্ছ-ভষ্ম ময়ূর সহিত মিশাইয়া অবলেহন করিলে কাসি আরাম হয়।

জনকতের ঔষধ।

শিশুদিগের অতিরিক্ত স্তন্যপানজনিত জননীর স্তনে ক্ষত হইলে এইরূপ ব্যবস্থা করিবে। পরিকৃত জলে বাবুলা কি দালিমের ছাল সিদ্ধ করিয়া সেই জলে অল্পপরিমাণ ফটিকিরিৰ গুঁড়া মিশাইবে, তদ্বারা দিনকতক ক্ষত ধুইলে উহা নিশ্চয় আরাম হইবে।

অগ্নিকারক সৃষ্টিযোগ।

কাঁচা পেঁপের বোটার দিকে কাটিলে যে আঠা নির্গত হয়, তাহা যোজ্জিত করিয়া লইবে। এই শুষ্ক আঠায় যে গুঁড়া প্রস্তুত হইবে, তাহা বলায়ি নিবারণের উত্তম ঔষধ। বালককে একআনা এবং প্রাপ্তবয়স্ক ব্যক্তি আধআনা পরিমাণে এই গুঁড়া জলের সহিত আহ্বারের পূর্বে কিম্বা পরে সেবন করাইবে। আধছটাক পরিমাণ গোঁড়ালেবুর রস একটি পেঁটে কড়ি দিয়া একরাত্রি রাখিতে হইবে। পরদিন প্রাতে ঐ লেবুর রসে অল্পপরিমাণ ইক্ষুচিনি দিয়া সেবন করিলে তিন-চারি দিনের মধ্যে অগ্নিমান্য ভাল হয়।

দন্ত-শূলের ঔষধ।

পাপড়ি খয়ের, মুসকর, তুঁতে ও কর্পূর সমান পরিমাণ লইয়া গুঁড়া কর এবং যেখানে ফুলিয়াছে, সেইখানে টিপিয়া দাও। দধি হরীতকী, দধি তুঁতে ও কাঁচা হরীতকস একসঙ্গে গুঁড়াইয়া দন্তমূলে লাগাও, সমস্ত ব্যর্থতার নিবারণ হইবে; দাঁতের গোড়াও শক্ত হইবে। কর্পূর ও আফিং একসঙ্গে মিশাইয়া বেদনার উপর দাও, সকল ব্যর্থতা ভৎসন্য নরম পড়িবে। কুচলে পোড়াও, ধূম হইলে ঐ দধি কুচলে গুঁড়া করিয়া দন্তমূলে লাগাও, দেখিতে দেখিতে তোনার সমস্ত ব্যর্থতা সুচিয়া যাইবে।

আঙুলে পোড়ার ঔষধ।

পুষ্কিবানাজ বহি ব্রতকুমারীর খাঁস দধিহানে দেওয়া যায়, তাকে ভৎসন্য আলা নিবারিত হয়, ফোড়াও দেখা দেয় না।

নাসারোগের ঔষধ ।

নাসারোগে মস্তক বেদনা, কপালের উত্তরপার্শ্ব টনটন করা প্রভৃতি বাতনা হইলে দুর্বা, আতপ চাউল, দাড়িষের ফুল এবং আবলকী প্রত্যেক একতোলা আর দারুচিনি একসিকি লইবে, বাট্টিয়া কপালে প্রলেপ দিলে নাসারোগের যন্ত্রণায় অব্যাহতি পাইবে ।

মোঁমাহির দংশনে মুষ্টিযোগ ।

সৈন্ধব লবণের প্রলেপ দিলে জ্বালা ভাল হয় । এমোনিয়া স্পিরিট, তাম্বিন, কেরোসিন, খাটি সর্ষপ তৈল, শুভ্রুক তামাক, জিভ-চাঁচা গরের প্রভৃতি অনেক দ্রব্যই জ্বালা কমে । কিন্তু মাহির ছাটি বাহির করিয়া ফেলিতে পারিলেই শীঘ্র শান্তি হয় । মোঁমাহির দংশনে ও বোল্‌তার দংশনে একরূপ মুষ্টিযোগ । কিন্তু ভৌমকলের দংশন ভয়ঙ্কর ! কেবল এমোনিয়াতেই প্রতীকার হয় ।

বেদনার ঔষধ ।

হস্তপদাদি কোন অঙ্গে অত্যন্ত বেদনা হইলে সৈন্ধব লবণের গুঁটিল গরম করিয়া তদ্বারা সেক দিলে উপশম হয় । সাধারণ লবণের তাপেও উপকার হয় ।

শোথের মুষ্টিযোগ ।

দাড়িষের ছালচূর্ণ মর্দন করিলে শোথের উপশম হইয়া থাকে ।

শ্বেলিং সন্ট ।

কার্বনেট অফ এমোনিয়া একপাউণ্ড, ল্যাভেণ্ডার তৈল দুই আউন্স, এসেন্স অব্ বার্গামন্ট একআউন্স, লবঙ্গের তৈল দুই ড্রাম, একত্রে মিশ্রিত করিলে শ্বেলিং সন্ট প্রস্তুত হয় । ইহার জ্ঞান নাইলে মাধাধরা সারিয়া যায় এবং নিদ্রিত ব্যক্তির নাকে ধরিলে নিদ্রাভঙ্গ হয় । সমপরিমাণ নিশাদল ও কলিচূর্ণ একত্রে উত্তমরূপে মিশাইলেও শ্বেলিং সন্ট প্রস্তুত হয় ।

বাতের মুষ্টিযোগ ।

একহাঁড়ি জলে একসের গোলআলু সিদ্ধ করিয়া সেই জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে বেতো অম্ব ডুবাইয়া রাখিবে । পরে সেই অম্ব চাকিয়া নিজ্রা গেলে বাত ভাল হইবে । ঘোলের সহিত

কোতরা-গুড় মিশাইয়া সেবন করিলে বাতের উপকার হয়। ঈশান্ন কুল একশটি বরিচের সহিত কিছুদিন সেবন করিলে বাতের উপশম হয়। থাকে। বাতের ঔষধ ও মুষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার।

চুলকানির ঔষধ।

শ্বেতচন্দন বাটিয়া তাহাতে তেঁতুল গুলিবে। এই তেঁতুলগোলা চুলকানি নাশের পক্ষে বিশেষ উপকারী। নারিকেল তৈলে কপূর মিশাইয়া অল্পপরিমাণে গরম করিয়া মাখিলে চুলকানি ভাল হয়। নারিকেল তৈলে অল্পপরিমাণে গাঁজা ও চালমুগয়ার শাঁস মিশ্রা আঙুনে খুব কুটাইতে হইবে। অনন্তর অল্প গরম থাকিতে থাকিতে মাখিলে চুলকানি, খোস, পাঁচড়া ভাল হইবে। চালমুগয়ার শাঁস, গাঁজার বীজ, মন্থাল, মুদ্রাশল ও কপূর নারিকেল তৈলে পাক করিলে কণ্ডুর ব্রহ্মার।

কাটা ঘায়ের ঔষধ।

খয়ের গুঁড়াইয়া ঘায়ের উপর দাও, শুকাইয়া আসিবে। হরিত্রা-বাটা দিলেও এইরূপ উপকার হয়। থাকে। কেশরাজ নামক গাছ বাটিয়া প্রলেপ দিলেও কাটা বা আঁরাম হয়। হাড়জোড়ায় হাড়ভাঙ্গা ভাল, রাংচিড্রের আঠা ভাল, বটের আঠা ভাল।

তত্ত্ববৃদ্ধি বৃদ্ধি।

ভূইকুমড়ার মূল বাটিয়া গব্য দুগ্ধের সহিত পান করিলে শুনে দুগ্ধবৃদ্ধি হয়। থাকে। মহানন্দরী নামক গাছের মূল সেবন করিলেও দুগ্ধবৃদ্ধি হয়। থাকে।

অর্শের ঔষধ।

তিল একতোলা ও আয়ুর্বেদমতে শোধিত ভেলাষ বীজ দুই আনা গ্রহণকরতঃ একত্র পেষণ করিয়া তক্ষণ করিলে অজীর্ণ ও অর্শরোগ বিনষ্ট হইয়া থাকে। গোমূত্রে হরীতকী দুই তোলা পেষণকরতঃ জ্বালা পরিমাণ ইক্ষুগুড়সহ সেবন করিলে অর্শ ভাল হয়। ঘৃত দ্বারা তর্জিত হরীতকীচূর্ণ একতোলা, একতোলা মাখনের সহিত মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে অর্শরোগ বিনষ্ট হয়। বেলগুঁঠা একতোলা উত্তমরূপে পেষণ করিয়া তাহাতে একসিক পরিমাণ গুঁঠের চূর্ণ মিশ্রিত

করিয়া সেবন করিলে রক্তাশ্লীষিত রোগীর বিশেষ উপকার হয়। জ্যোৎস্নিকা (কোশাতকী বা ঘোষাকল) পেষণ করিয়া অর্ধাঙ্কুরে প্রলেপ দিবে। একতোলা নবনীত (ননী) ও একতোলা তিল-বাটা, একত্রে মিশ্রিত করিয়া প্রতি দিবস প্রাতে সেবন করিলে অর্শের পক্ষে সবিশেষ উপকার হইয়া থাকে। অর্শের ঔষধ ও মুষ্টিযোগ অসংখ্য প্রকার।

উকুন মারিবার উপায়।

পানের বগ মাথায় মাখিলে উকুন নষ্ট হইয়া থাকে। মাথায় কপূর মাখিলেও উকুন মরিয়া যায়। মাথায় সাবান ফেনাইয়া মাখিয়া খুব সরু চিরুণী দ্বারা তিন-চারি দিন আঁচড়াইলেই সমস্ত উকুন বাহির হইয়া যায়। ফলতঃ চুলে ময়লা হইলেই নিকী-চামনী, উকুন প্রভৃতি হইয়া থাকে। বাহ্যিক সর্বদা পরিচ্ছন্ন থাকেন, তাঁহাদের চুলে উকুন হয় না।

আমাশয় রোগের ঔষধ।

ডালিমের খোসার গুঁড়া ও জীরা সমান পরিমাণে সেবন করিলে আমরক্ত ভাল হয়। সমপরিমাণ আদা ও কালো তুলসী বাটিয়া সমপরিমাণ তিনটি বটিকা করিয়া প্রাতে, মধ্যাহ্নে ও অপরাহ্নে নীতল জলের সহিত সেবন করিলে আমাশয় রোগ সারিয়া যাইবে। আদা তোলা কাশীর চিনি ও আদাতোলা উত্তম ধুনাচূর্ণ একত্র মিশাইয়া দুই-তিন দিন সেবন করিলে আমাশয় রোগ ভাল হয়। পেয়ারার খুব কচি পাতা কাশীর চিনির সহিত বাটিয়া সেবন করিলে দুঃস্বাদ্য আমরক্তের উপশম হয়। জামপাতার বগ ও ছাগীদুগ্ধ মহৌষধ।

ফোড়ার ঔষধ।

কৃষ্ণকলী বা জবাকুলের পাতা বাটিয়া প্রলেপ দিলে ফোড়া আরাম হয়। পুঁইপাতায় গাওয়া ঘৃত মাখাইয়া ফোড়ার উপর লাগাইয়া রাখিলে ফোড়া আপনা হইতে গলিয়া যায়। পায়ের গরম বিষ্ঠা ফোড়ার উপর দিলেও ফোড়া গলিয়া যায়। ছোট-গোয়ালে মহৌষধ।

ব্রণের ঔষধ।

গোলমরিচ জলে বাটিয়া প্রলেপ দিলে ব্রণ বসিয়া যায়। কিন্তু অনেক

স্বরে কল বিপরীত হয় । গুঠ, অধর বা নাগামুলের ভ্রাণে কদাচ বরিচ-
ঘবা দিও না ।

দক্ষনাশক তৈল ।

থাইমল (Thymol) অর্ধড্রাম, ক্রোফরম দুই ড্রাম, অলিভ অয়েল
(Olive oil) ছয় ড্রাম একত্র মিশ্রিত করিবে । আমরা পরীক্ষা
করিয়া দেখিয়াছি, দক্ষরোগে ইহা সবিশেষ উপকারী । ক্রোফরমের
অধিক ভ্রাণে মাহুস অচেতন হয় । ঔষধ সাবধানে রাখিবে । এই
দক্ষনাশক তৈল যে বিষাক্ত তাহা সর্বদা মনে রাখিবে ।

শ্মেলিং বটল ।

উপাদান—অয়েল ল্যাভেণ্ডার একড্রাম, অয়েল বার্গমট একড্রাম,
অয়েল অরেঞ্জ আট বিন্দু, অয়েল সিনেমন চারি বিন্দু, অয়েল
নিরোলি দুই বিন্দু, এমোনিয়া কার্ব দুই আউন্স । এমোনিয়াগুলিকে
থণ্ড থণ্ড করিয়া কাচের ছিপযুক্ত শিশিতে রাখিবে, তৎপরে অত্যন্ত
দ্রব্যগুলি মিশ্রিত করিবে । শ্মেলিং সল্টের কথা পূর্বেও বলিয়াছি ।

দেশীয় সালসা ।

এই পেটেন্ট ঔষধের প্রধান উপকরণ এয়ট্রাষ্ট-সালসা, জ্যামেকা-
কম্পাউণ্ড, পটাস আইওডাইড, পটাস-বাইকার্ব, লাইকার-পটাস,
বেরকটাইড্ স্পিরিট এবং গরম জল । কেহ কেহ বা ডিককশন্
সালসাকেই পেটেন্ট সালসা বলিয়া বিক্রয় করেন । ইহার উপকরণ ;—
সালসা-ক্লট, গয়াকম-ক্লট, য়েজেরিন-ক্লট, সাচিফরাস-ক্লট, পটাস-
আইওডাইড এবং জল । অধিকন্তু যে সালসা হউক না কেন
প্রত্যেকের মধ্যেই পটাস্-আইওডাইড্ আছে, ইহা স্থিরনিশ্চয় ।
অনেকে সালসার ভাগ কম করিয়া অনন্তমূল দেন । অনন্তমূল সালসার
সমান । কবিরাজী সালসায় এই সকল দ্রব্য ছাড়া অত্যন্ত দ্রব্যও
থাকে ।

ক্রিমির অন্তরূপ ঔষধ ।

কেকুর (কেওয়াভারার) রস আধতোলা পরিমাণে কিঞ্চিৎ ইন্ধু-
গুড়ের সহিত সেবন করিলে সকলপ্রকার ক্রিমি বিনষ্ট হয় । দস্তায়
কোবল পত্র পেষণ করিয়া চাউলের গুড়ার সহিত মিশ্রিতকরতঃ

(চিতই ইহার অপর নাম) পিষ্টক প্রস্তুত করিয়া তাহা উপযুক্ত পরিমাণে ভক্ষণ করিবে। ইহা কৃষির পক্ষে একটি মহোপকারক ঔষধ। প্রাতে প্রথমতঃ অর্দ্ধতোলা বা একতোলা গুড় সেবন করিয়া পরে একসিকি বা অর্দ্ধতোলা খোরাশানী যমানী পর্য্যুষিত জলের সহিত সেবন করিলে কোষ্ঠগত (পকাশয়স্থ) কৃষি মলের সহিত নীত্র নির্গত হয়।

কাসের ঔষধ।

চারি আনা পরিমাণ পদ্মবীজচূর্ণে কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, পিত্তজ কাস দূরীভূত হয়। বাসকছালের কাথে চারি আনা পিপুলের চূর্ণ মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, অতি দুঃসাধ্য কাসও প্রশমিত হয়। বাসক, কিস্মিন্ ও হরীতকীর কাথে অর্দ্ধতোলা চিনি ও কিঞ্চিৎ মধু মিশ্রিত করিয়া সেবন করিলে, দারুণ কাসরোগ বিনষ্ট হয়। কণ্টকারী ফল, মূল, পত্র, পুষ্প ও স্বক পুটপাতে বসাইয়া রস বাহির করিবে, পরে উক্ত রস একতোলা বা দুই তোলাতে দুই আনা পিপুলচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া, সেবন করিলে সকলপ্রকার কাস-রোগ ও শ্বাসরোগ প্রশমিত হইবে। বাসকপত্রের রসও উক্ত গুণবিশিষ্ট এবং উক্ত নিয়মে সেব্য।

পাঁচড়ার ঔষধে।

সরিষার তৈল একপোয়া, নিমপাতা একছটাক ও আমলাসার গন্ধক অর্দ্ধছটাক একত্র পাক করিয়া, পাঁচ-সাত দিবস পাঁচড়ায় লেপন করিলে পাঁচড়া সারে।

শিরঃপীড়ার ঔষধ।

দুগ্ধের সহিত শুঁঠ বাটিয়া নাকে নস্ত গ্রহণ করিলে, শিরঃপীড়া আরাম হয়। কলিচূর্ণ ও নিশাদল একত্রে মিশাইয়া তাহার ড্রাগ লইলে শিরঃপীড়া সারে, কাঁচা হলুদ ও মাখন মিশ্রিত করিয়া দিলেও মাথা কামড়ানি সারে।

বুড় জোলাপ।

সোনামুখীর পাতা একতোলা, রেউচিনি একতোলা, জাঙ্গি হরীতকী একতোলা ও সৌদালের আঠা একতোলা, এই চার দ্রব্য একসের

জলে সিদ্ধ করিয়া একপোয়া থাকিতে নামাইয়া তাহাতে একটু চিনি মিশাইয়া একছটাক আদাজ সেবন করিলে, প্রাতে দুই-চারিবার ভেদ হইবে এবং শরীর হাল্কা হইবে ।

লোমনাশক ।

সোডা তিন ভাগ ; শুষ্ক চূণ দশ ভাগ ; এম্বারট দশ ভাগ । এই কয়েক দ্রব্য উত্তমরূপে একত্রে মিশাইয়া রাখিয়া দিবে ; ব্যবহারকালে জলের সহিত মিশাইয়া চুলের উপর রাখাইয়া দিতে হয় । দুই-তিন মিনিট পরে নেকড়া দিয়া পুঁছিলে চুল উঠিয়া যাইবে ।

যাদুবিদ্যা

কাপড়ে অগ্নিক্রীড়া ।

একখানি কাপড়ে স্পিরিট ও কর্পূর মিশ্রিত করিয়া তাহাতে কাপড়-খানি ভিজাইয়া শুকাইতে হইবে । পরে ঐ কাপড়ের উপর অগ্নি প্রজ্জ্বলিত করিলে কোনমতেই কাপড় আগুনে পুড়িবে না । সূতায় লবণ-জল রাখাইয়া শুকাইয়া লও, লবণাক্ত সূতা প্রদীপের নীচে ধর, জলিয়া উঠিবে কিন্তু পুড়িবে না । ছুঁই বালকেরা মুত্রে সিক্ত সূত্রে জ্বলাইয়া থাকে ।

ম্যাজিক সাবান ।

একটি বাটিতে জল ও তৈল মিশাইয়া সহস্রবার নাড়িলেও তাহা মিশিবে না কিন্তু অল্প পরিমাণে এ্যামোনিয়া অর্থাৎ নিশাদল উহাতে মিশাইলে তৎক্ষণাৎ উহা জমিয়া সাবানের মত হইবে ।

হাতে আগুন ।

সোনা-বেঙের চর্বি, নিশাদল এবং পেঁয়াজের রস, এই তিন দ্রব্যকে সমভাগে একত্র করিয়া হাতের চোটোতে মাখাও, তদুপরি প্রজ্জ্বলিত অঙ্গার রাখিলেও হস্তে উত্তাপ লাগিবে না ।

কমাল ওড়ান ।

একরঙের দুইখানি কমাল লইয়া একখানি দর্শকের অভ্যন্তরে

তোমার দক্ষিণ হস্তের জামার আঙিনের ভিতরে রাখিয়া অস্ত্রখানি
অস্ত্র রাখিবে। বাকী দেখাবার সময়ে একটি টিনের বাস লইয়া
তাহার ডালা খুলিয়া উপড় করিয়া দেখাইবে যে তাহাতে কিছুই নাই।
সেই বাসটী নীচেপানে রাখিবার অবকাশে দক্ষিণ অঙ্গুলি দ্বারা আঙিনের
ভিতর হইতে ক্রমালখানি লইয়া বাস্তের মধ্যে বন্ধ রাখিবে। বন্ধ
করিয়া টেবিলের উপর ধরিবে ও চাবি বন্ধ করিয়া দর্শকদিগের সম্মুখে
রাখিবে। তাহার পরে দ্বিতীয় ক্রমালখানি বাহির করিয়া সকলের
সম্মুখে আঙনে পোড়াইয়া ফেলিয়া ছাইগুলি লইবে এবং একটি বন্ধুক
লইয়া তাহাতে ঐগুলি পূরিবে। বাকর পুরিয়া ক্রমালপোড়া ছাইগুলি
বন্ধুক দিবে। এমনভাবে আওয়াজ করিবে যেন তাহার ধুম পূর্বোক্ত
বাস্তটর গায়ে লাগে। বন্ধুকের আওয়াজ হইবামাত্র বলিবে, “ঐ
ক্রমাল।” এই বলিয়া বাস্তর চাবি একজন দর্শককে ফেলিয়া দিবে,
তিনি খুলিয়া বিষয়ে বিহ্বল হইবেন।

অমরপ্রদীপ।

সমুদ্রের ফেনা এবং গন্ধক সমান পরিমাণে লইয়া একত্রে পেষণ করিয়া
তুলায় মাখাইবে। সেই তুলায় পলিতা প্রস্তুত করিয়া তিলের তৈলে
সেই পলিতায় প্রদীপ জালিলে ঝড়েও প্রদীপ নিবে না।

অগ্নিভক্ষণ।

কপূর কি আকরকরা বচ চর্কণ করিয়া তাহার কতকটা গালের এক-
পাশে রাখিবে। পরে দেবদারু বা এরাকুটের কয়লার অগ্নি মুখে
দিলে মুখ পুড়িবে না। বলা আবশ্যক যে, এক-একবার করিয়া অগ্নি
মুখে ফেলিবে; আর যদি অধিক অগ্নি মুখে এককালে ফেলিতে হয়,
তবে পূর্ব-রক্ষিত কপূরের রস গলাধঃকরণ ও চর্কণ করিবে।

ফলসহ বৃক্ষ।

আঁকড় ফলের চূর্ণ তিল-তৈলে পেষণ করিয়া সাতদিন রৌদ্রপক
করিবে; অর্থাৎ একদিন মর্দন করিয়া শুকাইবে, পরদিন আবার মর্দন
করিয়া আবার শুকাইবে। সাতদিন উপর্যুপরি এইরূপ করিয়া
শুক করিবে। যদি ভালরূপ চূর্ণ না হয়, তবে মাখা-মাখা হইলে একটি
কাঁসার পাত্রে লাগাইয়া আর একটি কাঁসার পাত্র চাপা দিবে।

তাহার পরে সেই পাত্র দুইটি উল্টাইয়া অর্থাৎ বাহার গায়ে মসলা লাগান আছে, সেইটি উপরে ও খালি পাত্রটি নীচে করিয়া রোড়ে দিবে। একপ করায় যে তৈল নিম্নস্থ পাত্রে সঞ্চিত হইবে, সেই তৈল একটি আয়ের আঁটিতে মাখাইয়া শুক করিবে। পরে সেই আঁটি মৃন্তিকাতে পুঁতিলে ফলসহ বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে। মটর প্রভৃতির বীজ সপ্তাহ যাবৎ প্রত্যহ তপ্ত জলে ভিজাইলে অঙ্কুরের উপযুক্ত হয়। তখন মাটির ভিতরে চূণ দিয়া অঙ্কুরিতপ্রায় বীজ পুঁতিয়া দিতে হয়। জলে চূণ তপ্ত হয়, বীজও অঙ্কুরিত হইয়া অবিলম্বে ক্ষুদ্র বৃক্ষে পরিণত হয়।

কুমুম-কুলের বীজের তৈলের সহিত তুলসী প্রভৃতি অতি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বৃক্ষের বীজ কতকগুলি লইয়া একটি মৃন্তিকার পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে ঐ পাত্রকে আচ্ছাদন করিয়া মৃন্তিকার মধ্যে অষ্টাহ পুঁতিয়া রাখিবে। নিয়মিতকাল উত্তীর্ণ হইলে মৃন্তিকা হইতে পাত্র উত্তোলন করিবে; অনন্তর ঐ বীজ লইয়া যে স্থানে রোপণ করিবে, তথায় এক-ঘণ্টার মধ্যে বৃক্ষ উৎপন্ন হইবে।

ত্রিশিরা মনসা গাছের আঠাতে একটি পরিপক আম্রবীজ একবার মাখাইয়া শুক করিবে এবং ঐ প্রকার পুনঃপুনঃ মাখাইতে হইবে। এইরূপে একুশবার মাখাইবে ও একুশবার শুকাইবে। পরে আবশ্যক-মত ঐ আম্রবীজ পুঁতিলে শীঘ্র গাছ, মুকুল ও ফল হইবে।

অদৃশ্য লেখা।

দ্রুপ্ত কিম্বা লেবুর রস অথবা পলাণ্ডুর রস দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে তাহা দেখিতে পাওয়া যায় না; কিন্তু পরে একটু অগ্নি উত্তাপ দিলে লেখা স্পষ্ট পড়িতে পারা যায়।

বিচিত্র পলিতা।

একটি তুলার পলিতাকে উত্তমরূপে লবণ-জলে ভিজাইয়া শুক করিবে; তাহার পর ঐ পলিতাকে একটি স্পিরিট ল্যাম্পে রাখিয়া যখন জালিবে, তখনই উজ্জল পীতবর্ণ আলোক বাহির হইবে। চক্ষে নীল চশমা লাগাইয়া সেই আলোক দর্শন করিলে যেখানে রক্তের আলোক দেখিবে

এবং নীল চশমার সম্মুখে একখানি পীতবর্ণ পরকলা ধরিলে আলোক দেখা যাইবে না ; কেবল পলিতাটি দেখিতে পাইবে ।

কাগজের কড়া ।

কাগজের একটি টুপী বা ঠোঙ্গা নির্মাণ করিয়া উহাতে খুব অধিক পরিমাণে তৈল দিয়া কোন দ্রব্য অগ্নিতে ভাজিলে বেশ ভাজা হইবে, অথচ কাগজ পুড়িবে না ।

কামানের মত শব্দ ।

যবক্ষার বা সোরা দুই আউন্স, ত্রিন্দ্র অদ টার্টার দুই আউন্স, গ্লুক একআউন্স পৃথক্ পৃথক্ চূর্ণ করিয়া মিশ্রিত করিবে । একগ্রোণ পরিমাণ এই মিশ্রিত দ্রব্য তামাক পাইবার নলের মধ্যে রাখিয়া অগ্নি সংযোগ করিবামাত্র কামানের স্থায় শব্দ হইবে ।

ছিদ্র কলসীতে জল ।

প্রথমে একটি টিনের পাত্র নির্মাণ করিয়া তাহার তলায় কতকগুলি ছিদ্র করিবে । পরে একখানলা ভলে ঐ পাত্রকে অর্ধেক ডুবাইয়া জলমধ্যে ধারণ করিয়া একখানা টিনের গোলাকৃতি পাত্র দ্বারা মুখ বন্ধ করিবে এবং আঠাল মাটির দ্বারা আঁটিবে । পরে ভাল হইতে পাত্র যদি ঠিক সোজাভাবে অর্থাৎ একটুও না হেলাইক্ তুলিতে পার, তবে ছিদ্র দিয়া একটুও জল পড়িবে না ।

অদহনীয় অঙ্গুলি ।

আরসেনিক দুই আউন্স, পারা একআউন্স, কপূর আর্সেনিক এই সকল দ্রব্য গিভলের হামানদিস্তাতে পেষণকরকঃ হস্তে মর্দন করিয়া গলিত গরম সীসায় অঙ্গুলি দিলেও দগ্ধ হয় না ।

জল জমান ।

অগ্নির সম্মুখে একখানি টুলের উপর কক্ষিৎ জল নিক্ষেপ করিয়া এক-সের জলপূর্ণ এক ভাণ্ড বসাইবে । একমুঠা লবণ ঐ পাত্রে দিয়া ঐ পরিমাণ বরফ সংযোগ করিয়া দশ মিনিটকাল নাড়িলে জল জমিয়া যাইবে ।

আংটির নাচ ।

পিতল, স্বর্ণ বা রৌপ্যের একটি ফাঁপা অঙ্গুরীয় নির্মাণ করিয়া উহার ভিতর পারা পুরিয়া মুগ বন্ধ করিয়া দিতে হয় । তৎপরে ঐ অঙ্গুরীয় উত্তাপে গরম করিয়া তেলা মেজের উপর ছাড়িয়া দিলে আপনা-আপনি নাচিতে থাকে । যতক্ষণ পারা গরম থাকিবে ততক্ষণ আংটি নাচিবে । আবার ইচ্ছা করিলে আবার অঙ্গুরীয় গরম করিয়া ছাড়িয়া দিলেই আবার নাচিবে ।

ফস্ফরস্ ।

কতক পরিমাণ ফস্ফরস্ (Phosphorus) লইয়া বহুবিধ আলোক জ্বলিতে পারা যায় । ফস্ফরস্কে আলোকপদার্থ বলিলে অতুষ্টি হয় না । একটি প্রদীপে একটু ফস্ফরস্ রাখিলে অন্ধকার গৃহে উহা এমনই জ্বলিবে যে, তাহা দ্বারা গৃহের সমস্ত বস্তু দেখিতে পাওয়া যাইবে । কিন্তু ফস্ফরস্ তৈলে মিশ্রিত হইলে মহা বিষে পরিণত হইবে । ফস্ফরস্ বিষাক্ত ।

জলের ভিতর শুষ্ক হস্ত ।

একটা জলপূর্ণ পাত্রে লাইকোপিডিয়াম্-শুঁড়া ফেলিয়া দিয়া হাত ডুবাইলে হাতে জল লাগিবে না ।

এক জলে নানা বর্ণ ।

বস্তুকাষ্ঠ শুঁড়া করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখিলে গেই জল রক্তবর্ণ হইবে । পরে একটি গ্লাস ভিনিগারে বেশ করিয়া ধুইয়া যদি ঐ লাল রক্তের জল উহাতে ঢালিয়া দেওয়া হয়, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ অতি সুন্দর হরিদ্রাবর্ণ হইবে । অনন্তর আর একটি গ্লাসে খুব ভাল করিয়া কটিকরি শুঁড়া করিয়া রাখাইতে হইবে, তৎপরে ঐ গ্লাসে ঐ লাল জল ঢালিয়া দিবে, তাহা হইলে উহা তৎক্ষণাৎ কৃষ্ণবর্ণ হইবে । কিন্তু একখণ্ড লৌহ ভিনিগারে ভিজাইয়া ঐ লৌহখণ্ড ঐ জলে নাড়িতে থাকিলে কিয়ৎক্ষণের মধ্যেই ঐ জল আবার লালবর্ণ হইবে ।

জিহ্বায় উত্তপ্ত লৌহ ।

লিকুইড্ স্টোরাক্স (Liquid storax) উত্তমরূপে জিহ্বায় লাগাইয়া

উত্তপ্ত লৌহ পর্যন্ত জিহ্বার উপর নিরাপদে রাখা যায়, তাহাতে কোনরূপ কষ্ট হয় না।

অগ্নিতে লেখা।

একটা কলমে খানিকটা ফস্ফরাস লইয়া তাহার দ্বারা কোন কাগজে লিখিলে এবং ঐ লেখামূলক কাগজখানি অন্ধকার ঘরে লইয়া গেলে ঐ লেখা বেশ জলিতে থাকে।

ডিমের নৃত্য।

একটি ইাসের ডিম উত্তমরূপে সিদ্ধ করিয়া তাহার একদিকের কিঞ্চিৎ খোলা খুলিয়া ফেলিবে। পরে কিঞ্চিৎ পানী একটা পেন কলমের মধ্যে পুরিয়া ঐ ডিমের দুইদিক গালা দিয়া বন্ধ করিতে হইবে। তৎপরে ডিমের সহিত অগ্নি সংলগ্ন করিলে যতক্ষণ ডিমটি গরম থাকিবে ততক্ষণ নাচিতে থাকিবে।

লাল ফুল সাদা করা।

খানিকটা গন্ধক চূর্ণ করিয়া অগ্নিতে নিক্ষেপ করিলে ধূম নির্গত হইবে। ঐ ধূমে লাল ফুল ধারণ করিলে উহা দেখিতে দেখিতে সাদা হইয়া যাইবে; পরে ঐ ফুলকে কিয়ৎক্ষণ নীতল জলে ফেলিয়া রাখিলেই আবার বেশ লাল হইবে।

বজ্রের ত্রায় শব্দ।

একটা কাঁচকড়া অথবা সোডাওয়াটার বোতলে দুই ড্রাম পরিমাণ লৌহচূর্ণ এবং এককাঁচা আন্দাজ ভিট্রিয়ল (Vitriol) মিশ্রিত করিয়া রাখিতে হইবে। তৎপরে খুব আঁটিরা হিপি বন্ধ করিতে হইবে। কিছুক্ষণ পরে ঐ বোতল নাড়িয়া হিপি খুলিয়া উহার মুখে একটি বাতির আলোক ধরিলে তৎক্ষণাৎ বজ্রের ত্রায় ভয়ঙ্কর শব্দ হইবে।

টাকা উড়ান।

দুইটি টাকা লইয়া তাহাদের অপর পৃষ্ঠে দুইটি ডবল পরসী লেই বা র্দ দিয়া উত্তমরূপে লাগাইয়া শুকাইয়া রাখিবে। বাজী দেখাইবার সময়ে দুই হাতে দুইটি লইয়া একটি স্তম্ভপৃষ্ঠ ও অপরটি তাম্রপৃষ্ঠ দেখাইয়া দর্শককে বলিবে, “দেখুন, একহাতে ডবল পরসী ও এক-

হাতে টাকা। তাহার পর হাত মুঠা করিবে; মুঠা করিলে টাকা দুইটি উলটাইয়া যাইবে।

দুয়ানি উড়ান।

তোমার মধ্যম আঙ্গুলের নখের উপর উত্তমরূপে একটু মোম লাগাইবে; তাহার পরে সেই হাতের চোটোর উপর একটি দুয়ানি লইয়া দর্শককে দেখাইয়া বলিবে, “এই দেখুন দুয়ানিটি আমার হাতের উপর আছে।” তাহার পর একপভাবে হাত মুঠা করিবে, যেন তোমার মধ্যমাঙ্গুলির নখে যে মোম আছে, তাহা সেই দুয়ানির গায় লাগিয়া তাহাতে আঁটিয়া যায়। তাহার পরে মুঠা খুলিলেই দুয়ানি অদৃশ্য হইবে।

অগ্নিতে বস্তু।

কোন পক্ষীর ডিম্বের মধ্যস্থ লালার সহিত ফটিকির মিশ্রিত করিয়া কোন বস্তু বা ক্রমালে রাখাইয়া লবণের জলে ধোঁত করিবে, তৎপরে বস্তু বা ক্রমাল শুকাইয়া লইলে ঐ বস্তু বা ক্রমাল কোনমতে আর আগুনে পুড়িবে না।

দক্কনোট পুনঃপ্রাপ্তি।

একখানি নোট ত্র্যাণ্ড কিয়া নাতিতীত্র সুরাসারে ডুবাইবে। পরে একটি প্রেক্ষালিত বাতির শিখায় ধরিলে উহা পুড়িতে থাকিবে। বতক্কন নোটখানি ভিজা থাকিবে ততক্কন পুড়িয়া নিবিয়া যাইবে। ইহাতে নোটের কোন ক্ষতি হইবে না। লোকে মনে করিবে পোড়া নোট ময়রালে আস্ত হইল।

দক্কনুত্রে অনুবায়ী।

খানিকটা সূতা লইয়া লোনা জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরে উহাকে শুকাইতে হইবে। ঐ সূত্রে অনুবায়ী বুলাইয়া সূত্রটি প্রদীপের শিখায় ধরিলে বা আগুন দিয়া পুড়াইলে উহা হইতে অনুবায়ীটি পড়িয়া যাইবে না।

শব্দকারী তাস।

একখানা তাস লইয়া তাহার একদিকটা একটু ফাঁক করিয়া ফাঁকের মধ্যে একরকম পরিমাণ ফুলমিনেটিং সিল্ভার (Fulminating

Silver) পুরিয়া কাগজের সেই অংশ বেশ করিয়া আঠা দিয়া আঁটিয়া ফেলিতে হইবে। তখন ঐরূপে প্রস্তুত তাস কোন অগ্নিশিখার উপর রাখিলে ভয়ানক শব্দ হইয়া উঠিবে।

কৃত্রিম বিদ্যুৎ।

টিনের একটি নল প্রস্তুত করিয়া তাহার একমুখ কিঞ্চিৎ প্রশস্ত করিবে এবং তাহাতে বহু ছিদ্র করিবে। পরে ঐ নল খুন্সায় পূর্ণ করিয়া একটি মশালের শিখায় ধরিয়া ইতস্ততঃ নাড়িলেই বিদ্যুতের দ্বারা জ্যোতিঃ উৎপন্ন হইয়া চারিদিক আলোকিত করিবে।

জলমধ্যে অগ্নি।

ফোরেন্স দেশীয় বোতলের মধ্যে তের গ্রেন ফস্ফরস ও দেড়ছটাক নির্মল জল রাখিয়া প্রদীপের শিখায় উত্তপ্ত করিলে ঐ বোতলের মধ্যে অগ্নির গোলা দেখিয়া আশ্চর্য্যান্বিত হইবে।

বোতলে ডিম্ব।

একটা হাঁসের ডিম্ব সিরকায় (Vinigar) কয়েক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিলে ডিম্বটি এতই নরম হইবে যে, তখন ইহাকে অনায়াসেই একটি সঙ্গীর্ণ-মুখ বোতলের ভিতরও রাখিতে পারা যাইবে।

একগ্লাসে ত্রিবিধ পানীয়।

একটি কাচের গ্লাসে প্রথম খুব ঘন সরষত ঢাল, তাহার উপর সাবধানে কতকটা দুধ দেও, উভয়ে কোনমতেই মিশিবে না, দুধ উপরে ভাসিতে থাকিবে। তৎপরে ইহাদের উপর খানিকটা পোর্ট নামক মদ্য দিলে, তাহাও উপরে ভাসিতে থাকিবে।

ফুলের রং পরিবর্তন।

নিশাদল ও চুণের জল ফুলে লাগাইলে অতি অপূর্ণরূপে ফুলের রং পরিবর্তিত হইতে থাকিবে।

জলে প্রদীপ।

মোম গলাইয়া ফরসা নেকড়ার একপিঠে উক্ত মোম ও অল্প পিঠে সূক্ষ্ম পঙ্ককচূর্ণ মাখাইয়া অগ্নির উত্তাপে ধরিলে মোমের সহিত পঙ্কক বিশ্লিষ্ট হইয়া যাইবে। তৎপরে ঐ নেকড়ার সলিতা পাকাইবে।

অপর একখানি সাদা নেকড়া লইয়া ঐ আকারের আর একটি সলিতা প্রস্তুত করিয়া দর্শকবুলকে দেখাইবে। তাহার পরে উহাদের নিকট হইতে ঐ সলিতা লইবে এবং ঐ সময়ের মধ্যে কৌশলক্রমে পূর্ব-প্রস্তুত সলিতা বদলাইয়া লইবে। সলিতা জলপূর্ণ প্রদীপে দিয়া জ্বলাইয়া দিলে জলিতে থাকিবে। প্রদীপে জল জলিতে দেখিয়া লোকে মুগ্ধ হইবে।

বাসি ফুল তাজা রাখা।

জলে লবণ মিশাইয়া সেই জলে ফুলের বোটা ডুবাইয়া রাখিলে সেই ফুল অনেকদিন পর্য্যন্ত শুকাইয়া যাইবে না।

আজ্জাবহ ডিম্ব।

কোন ঘাসে লবণ দ্রাবক জলে মিশ্রিত করিয়া তাহাতে একটা ডিম ছাড়িয়া দিলে প্রথমে ডিমটি ডুবিয়া যাইবে কিন্তু পরে ভাসিয়া উঠিবে ও উল্টাপাল্টি খাইতে আরম্ভ করিবে। তুমিও ঐ সুযোগে ডিম্বকে আজ্জাকারী করিয়া লইবে।

ডিমের কামান।

একটি ডিমের দুইদিক ছিদ্র করিয়া ভিতরের সমস্ত দ্রব্য বাহির করিয়া দিয়া তাহাতে থানিকটা চূণ ও গন্ধক পূরিয়া দেও, তৎপরে ঘোম দিয়া দুই মুখ বেষণ করিয়া জুড়িয়া সেই ডিমকে জলাশয়ের ভিতর ফেলিয়া দেও। কামানের ত্রায় ভয়ানক শব্দ হইবে।

ডিমকে দাঁড় করান।

একটি ডিমকে খুব জোরে নাড়িয়া নাড়িয়া সন্ধ্যা মুখের দিকে দাঁড় করাইলে বেশ দাঁড়াইয়া থাকিবে।

ফোয়ারা-বোতল।

একটি বোতলের কতকাংশ জলে পূর্ণ কর, তারপর বোতলের মুখে একটি ছিপি দিয়া সেই ছিপির ভিতর দিয়া একটা কাচের নল ঢালাইয়া দেও। দেখিও নলটা যেন জল পর্য্যন্ত যায় অথচ বোতলের তলা পর্য্যন্ত না যায়। তৎপরে সেই নলের ভিতর দিয়া জোরে কুঁ

দিয়া নলটি ছাড়িয়া দিলে বোতলের সমস্ত জলটি কোনারার দ্বারা উঠিতে থাকিবে।

কপূরবৃক্ষ।

উত্তম শ্মিরিটের সহিত খানিকটা কপূর মিশ্রিত কর। যখন শ্মিরিটের সহিত কপূর বেশ মিশিয়া যাইবে তখন একটি শীতল গ্লাসে কতকটা ঢালিয়া দাও। দেখিতে দেখিতে কপূর জমিয়া সুন্দর বৃক্ষের আকার ধারণ করিবে।

কলতরু টুপি।

সকলেই বোধহয় দেখিয়াছেন যে, বাজিকরণ যেকোন লোকের টুপি চাহিয়া তাহা হইতে অসংখ্য দ্রব্য লইয়া সকলকে প্রদান করেন। ইহা করিতে হইলে একটি ছোট স্প্রিং ওয়ালা থলির প্রয়োজন। থলির এই স্প্রিং টিপিলেই ইহার মুখ হইতে ভিতরের দ্রব্য আইসে। এইরূপ থলি জামার আঙিনের ভিতর লুকাইয়া রাখিতে হয়, পরে অতি দক্ষতার সহিত টুপির ভিতর ইহাকে লইতে হয়। বলা বাহুল্য, এই থলির মধ্যে অনেক প্রকার দ্রব্য থাকে। এইরূপ দুই-চারিটি থলিও লইতে পারা যায়।

ছায়াবাজী।

কোন গৃহের মধ্যে এমন একটি সাদা পর্দা খাটাইবে যে, তদ্বারা ঐ সম্পূর্ণ গৃহটি দুই ভাগে বিভক্ত হইবে। যে ব্যক্তি বাজীকর, তিনি ঐ পর্দার একদিকে ও অত্র লোকেরা আর একদিকে দাঁড়াইবে। অনন্তর একটি প্রদীপ উজ্জ্বল করিয়া কিঞ্চিৎ দূরে রাখিবে, পরে ঐ প্রদীপ রাখিলে বাজীকরের প্রতিবিম্ব ঐ পর্দাতে পতিত হইবে। দর্শকগণ অতি স্পষ্ট এক মনুষ্যাকৃতি ছায়া দেখিতে পাইবেন, পরে ঐ বাজীকর যখন পশ্চাদগমন করিবেন, তখন তাঁহার ছায়া ক্রমে বড় হইবে এবং যখন ঐ প্রদীপের মধ্যস্থলে দাঁড়াইয়া অতি শীঘ্র শীঘ্র ঐ প্রদীপকে লঙ্ঘন করিবেন, তখন দর্শকগণ তাঁহাকে এরূপ বোধ করিবেন যে, তিনি একবার উঠিতেছেন ও একবার পড়িতেছেন। আবার যদি তিনি নানীরূপ অবতরী করেন, তবে বড়ই কৌতুকজনক দৃশ্য দেখা

হইবে। কাষ্ঠাদিময়ী পুস্তলিকা লইয়া নৃত্য করাইলে উত্তম হাঙ্গাখাজী দেখান হইবে।

জলে সূচ ভাঙ্গান।

একখানি পিতলের বা কাঁসার বেকাবিতে জল রাখিয়া একটি সূচ অতি আন্তে আন্তে তাহাতে ছাড়িয়া দিলে ঐ সূচ ভাঙ্গিতে থাকিবে, ইহাতে দর্শকেরা আশ্চর্য্যান্বিত হইবেন।

অদহনীয় কাগজ।

একহটাক পরিষ্কৃত সাবানের ফেনার সহিত একহটাক পরিমাণ এলাচ মিশ্রিত করিয়া জল প্রস্তুত করিবে। ঐ জলে কাগজ প্রস্তুত করিলে অধিক উত্তাপে সেই কাগজ নষ্ট হইবে না।

পরিষ্কৃত জলে কিঞ্চিৎ ফটকির গুলিয়া তাহাতে ক্রমাগত এক একখানি কাগজ ভিজাইবে ও শুক করিবে। ইহাতে যে কাগজ প্রস্তুত হইবে, তাহা প্রদীপের শিখায় ধারণ করিলে পুড়িবে না।

অদহনীয় হাতকমাল।

ভাল ফটকির গুলি হংসাদি পক্ষিভিষের নির্ঘাসবৎ খেতাংশেক সহিত মিশ্রিত করিয়া কুমালে বা কাপড়ে রাখাইয়া উহা লবণের জলে সোঁত করিয়া লইবে। ঐ কাপড় বা কুমাল অগ্নিতে পুড়িবে না।

কপূরে বাসন।

দুইটি সুগঠিত মৃন্ময় গেলাস লইয়া একটি গ্লাসে বেশ ঠাণ্ডিয়া কপূর পুরিয়া দেও, পরে এই গ্লাসের উপর অপর গ্লাসটি উপড় করিয়া দিয়া সুপ-জোড়ের স্থানটি মাটি দিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তৎপরে উনানে উত্তম উপর প্রদীপ বা স্পিরিট ল্যাম্পের আঁচে ঐ জোড়া গেলাস বসায়। তাপে কপূর গলিবে, ক্রমাগত ধূম উঠিবে। ধূম শূন্য হইলে উহাকে নামাইয়া রাখ। শীতল হইলে উপরের গ্লাসটি ভাঙ্গিয়া ছুরী দ্বারা সাবধানে কপূরের গ্লাসটি উঠাইয়া লও। ব্যবহারের পর উত্তমরূপে মুছিয়া রাখিবে। অধিক দিন রাখিবার ইচ্ছা হইলে টিনের চোদ্দাক ভিতর ঢাকনি দিয়া রাখিবে।

ফুলের বর্ণাস্তর ।

একটি কাচের গেলাসে ইখর ও অর্কডাম এমোনিয়া মিশ্রিত করিয়া তাহাতে লাল ফুল ফেলিয়া দিলে নীল এবং সাদা ফুল গোলাপী বর্ণ ধারণ করিবে ।

বৃত্যকারী পাউরুটি ।

একটি আখরোট কিম্বা বিলাতী আপেলের খাঁস ফেলিয়া দিয়া তাহার খোসার মধ্যে গুঁড়া গন্ধক, যবক্ষার ও পায়দ প্রবিষ্ট করাইয়া দিবে । পরে একখানি পাউরুটির মধ্যে পুরিয়া দিয়া পাউরুটি উনানের মধ্যে রাখিয়া দিলে উনানের উত্তাপ পাইয়া পাউরুটিখানি নাচিতে থাকিবে ।

বক্ষঃস্থলে অগ্নিবক্ষা ।

সোনাবেণ্ডের চর্বি, নিশাদল ও পলাণ্ডুর রস, এই তিন দ্রব্য সমভাগে মিশ্রিত করিয়া গোপনে বক্ষঃস্থলে মাখাইয়া রাখিবে । পরে দর্শক জ্বল হইলে বক্ষে জলস্ত অগ্নি রাখিয়া তাহার উপর ঘৃত, ধূনা প্রভৃতি দিয়া হোম করিবে । উত্তাপ লাগিবে না । তুমিও মহাপুরুষ বলিয়া জাহির হইবে ।

অগ্নি বিনা অন্ন প্রস্তুত করা ।

কোন ভাণ্ডে অগ্নে কিছু নূতন গোঁড়া চূণ রাখিয়া দিবে । পরে দর্শকগণের সম্মুখে সেই ইাড়িতে চাউল দিয়া জল ঢালিয়া দিবে ; কিয়ৎক্ষণ মধ্যেই ভাত প্রস্তুত হইবে ।

প্রদীপ ব্যতীত আলোক ।

অগ্নে লোহার হাতায় কিঞ্চিৎ গন্ধক গলাইয়া সেই দ্রব অবহাতেই তাহাতে অর্কটক তাত্রচূর্ণ প্রদান করিবে । ঐ গন্ধক অন্ধকার ঘরে জ্যোৎস্নার স্থায় আলোক প্রদান করিবে ।

জ্যোতির্ধ্ব তিলক ।

জোনাকীপোকা ও কেঁচোর রস বাটিয়া লগাটে তিলক দিলে স্বাত্তিকালে উহা উজ্জল তৃতীয় নেত্রের মত দেখায় ।

প্রশ্নোত্তরকারী টাকা।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, তাহারই উত্তর পাইবে। প্রথমতঃ একটি টাকাকে ছিদ্র করিয়া তাহাতে কালো সূতা বাঁধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে। পরে বাজী করিবার সময়ে অত্র একটি টাকা লইয়া সকলকে পরীক্ষা করিতে দিবে। তৎপরে উক্ত টাকাটি কাহারও হস্তে রাখিয়া একটি সাদা অর্ধাংশ বাহাতে কোনরকম নক্সা করা হয় নাই, সেইরকম গেলাস লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে। অনন্তর উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে টাকাটি লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত গেলাসে টাকাটি ফেলিবে। কিন্তু যখন উক্ত গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে, তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে হটক, পূর্ব-কথিত সূতা-বাঁধা টাকাটি ঐ গেলাসে আস্তে আস্তে প্রথমে রাখিয়া দিবে। আর ঐ হস্তস্থ টাকাটি না ফেলিয়া সেটি ঐ হস্তের তালুতে লইবে। পরে তুমি দর্শকবৃন্দকে বলিবে, “আমার এই টাকাকে যাহা প্রশ্ন করিবে, এই ভোজ টাকা তাহারই উত্তর করিবে।” পরে কেহ প্রশ্ন করিলে উক্ত সূতা ধরিয়া টানিয়া উহা নাড়িতে থাকিবে। এইরূপ টাকার সাহায্যে তুমি ভিন্ন ভিন্ন প্রশ্নে টাকাকে ভিন্ন ভিন্ন প্রকার সন্দেহ করাইবে। সকলেই মোহিত হইবেন।

রুমালেবাজী।

এই বাজী অতি মনোহর। ইহাতে একখানি রুমালের ভিতর হইতে প্রায় বারখানি রুমাল বাহির হয়। নিম্নলিখিত প্রণালীতে কাজ করিতে হয়। যথা—বাজী করিবার অগ্রে তোমার দুই হাতের জামার আঙ্গিনের ভিতর চারিখানি করিয়া রুমাল লম্বাভাবে রাখিয়া দিবে। পরে বাজী করিবার সময়ে অত্র একখানি খুব বড় রুমাল আনিয়া সকলকে দিয়া পরীক্ষা করাইবে। পরে উক্ত রুমালখানির দুই কোণ ধরিয়া উহাকে নাচাইয়া নাড়িতে থাকিবে। তখন তোমার জামার আঙ্গিনের মধ্যস্থিত রুমালগুলি একে একে খুব সাবধানে বাহির করিবে। এই বাজী দেখিয়া সকলেই মোহিত

হইবেন, সন্দেহ নাই। কিন্তু উত্তমরূপে কাজ না করিতে পারিলে সকলের নিকট তোমাকে হাতাশূন্য হইতে হইবে। এলব বাজীকরের হস্ত-কৌশলের উপর নির্ভর করে। স্মৃতরাং ভাল করিয়া কৌশল শিখিতে হয়।

ভৌতিক ক্রমাল।

এই বাজীতে দুইখানি একরকমের ক্রমাল^১ চাই; আর একখানি কালো রঙের চতুষ্কোণ পিজবোর্ড চাই। কিন্তু এই কালো পিজবোর্ডখানি বড় প্লেটের মতন হইবে। আর একটি পিস্তল চাই। বাজী করিবার পূর্বে কোন ব্যক্তির সহিত যড়যন্ত্র করিয়া উক্ত দুইখানি ক্রমালের একখানি ঐ দর্শককে দিবে এবং দ্বিতীয় ক্রমালখানি তোমার জামার ভিতরে রাখিবে। পরে যখন বাজী করিবে, তখন উক্ত ব্যক্তির নিকট হইতে উক্ত ক্রমালখানি লইবে, তখন উক্ত ব্যক্তিকে কিংবা অল্প কোন ব্যক্তিকে বলিবে যে, ঐ ক্রমালখানিতে চিহ্ন করিয়া দাও। চিহ্ন করা হইলে, উক্ত ক্রমালখানি লইয়া হস্তের মধ্যে গোলার জায় পাকাইতে থাকিবে এবং দর্শকগণকে নানা প্রকার কথা বলিতে থাকিবে, দেখিবে যেন তাঁহাদের মন তোমার উপর থাকে। যখন দেখিবে যে, সকলেই তোমার কথায় মনোযোগ দিয়াছেন, তখন ঐ অবসরে তোমার আভিনয়ের ভিতর ঘে ক্রমাল পূর্বে রাখিয়াছ, সেই ক্রমালখানি হস্তের মধ্যে লইয়া চিহ্নিত ক্রমালখানি হস্ততালুর দ্বারা গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তাহা হইলে এক্ষণে তোমার হাতে নকল ক্রমালখানি রহিল। ঐ ক্রমালখানিকে সর্বসমক্ষে পুড়াইয়া ফেল। পরে পিস্তল আনিবার ছল করিয়া তোমার সাজিবার ঘরের ভিতরে যাও এবং উক্ত পিজবোর্ডে খানিকটা মোম দিয়া উক্ত চিহ্নিত ক্রমালখানি (যাহা তোমার পকেটে আছে) উহাতে লাগাইয়া দাও এবং ঐ পিজবোর্ডখানি উল্টা করিয়া অর্থাৎ যেদিকে ক্রমালখানি লাগান আছে, সেই দিকটা পশ্চাতে রাখিয়া তোমার সহযোগীকে ধরিতে দাও। পরে তোমার সহযোগী উহা ধরিয়া থাকিলে তুমি বাজী করিবার স্থানে পিস্তল লইয়া আইস। পরে উক্ত পোড়ান ক্রমালের ছাই পিস্তলের মধ্যে দাও। যে লোক পিজবোর্ড ধরিয়াছে, এইবার তাহাকে ডাক। পরে সকল দর্শককে বল

যে, “কালো পিজবোর্ডে কিছুই নাই ; কিন্তু আমি (এই ঐক্সজালিক) পিস্তল ছুড়িলামাত্র ক্রমালখানি ঐ পিজবোর্ডে প্রণারিতরূপে লাগিয়া যাইবে ।” কিন্তু তোমার সহযোগীকে উক্ত পিজবোর্ডখানি ধরিতে দিবার পূর্বে শিক্ষা করাইবে যে, পিস্তল ছুড়িলামাত্র যেন পিজবোর্ড নিমেষমধ্যে উল্টাইয়া ধরে । ছুরি যখন পিস্তল আনিবার পূর্বে ঘরে যাইবে, তখন অতি সত্বর কার্য সম্পাদন করিয়া পিস্তল লইয়া বাহিরে আসিও ; নতুবা দর্শকেরা মনে নানা সন্দেহ করিবেন । তৎপরে ক্রমালখানি ঐ পিজবোর্ড হইতে খুলিয়া যে দর্শকের ক্রমাল, তাঁহাকে দিবে এবং বলিবে “দেখুন, আপনার চিহ্ন আছে কি না ?” এই বাজী অতি আশ্চর্যজনক ; নির্ভীক্রে করিতে পারিলে সকলেই ভৌতিক বলিয়া মনে করিবেন ।

গুপ্তমুদ্রা বাহির ।

প্রথমতঃ একটি কাচের গেলাসে একটি টাকা রাখিবে । পরে ঐ গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে । এখন সকল দর্শককে বলিবে, “আপনারা দেখুন ; এই গেলাসে কিছুই নাই ।” পরে ঐ গেলাস জলপূর্ণ করিলেই উক্ত টাকা দেখা যাইবে । এই সাগাথ বাজী কোন কৌশলযুক্ত বাজীর সহিত দেখাইবে, নতুবা দেগিতে ভাল হইবে না ।

ভোজ গেলাস ।

এই বাজীতে জলপূর্ণ একটা গ্লাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না । ইহা এইরূপ প্রণালীতে করিতে হয়—প্রথমতঃ তোমার ম্যাজিক-পোবাকের পশ্চাতে গুপ্ত পকেটে, যে গেলাসে জলের বাজী করিবে তাহার ঠিক মুখের পরিমাণমত একখানি কাচের চাকতি রাখিবে । তৎপরে বাজী করিবার সময়ে একটি কাচের গেলাস (যাহার মুখের উপযুক্ত চাকতি ঐ গুপ্ত পকেটে রাখিয়াছ) জলে পরিপূর্ণ করিয়া দর্শকগণের সমক্ষে ধরিবে ও বলিবে, “দেখুন একটি জলপূর্ণ গেলাস—ইহা উপুড় করিলে এখনি জল পড়িয়া যাইবে ; কিন্তু আগার ভোজ-বিভাবলে গেলাস উপুড় করিলেও জল পড়িবে না ।” এইরূপ বলিতে বলিতে তোমার গুপ্ত পকেট হইতে ঐ পূর্ণ-বিস্তৃত চাকতিখানি বাহির করিয়া

দক্ষিণ হস্তের তালুতে লইবে। তৎপরে দক্ষিণ হস্ত দ্বারা যেন গেলাসের মুখ চাপা দিতেছে এইরূপ করিয়া শীঘ্র সেই চাকতিখানি গেলাসের মুখে দিবে এবং দক্ষিণ হস্ত দ্বারা গেলাসের উপর মুখ চাপিয়া ধরিবে ও বাম হস্ত দ্বারা গেলাসের তলা চাপিয়া উল্টাইয়া দিবে। দর্শকগণ দেখিবেন, জল পড়িল না। পরে কিয়ৎক্ষণ ধরিয়া তলা বা মুখের দিক হইতে দক্ষিণ হস্ত সরাইয়া লইয়া কিয়ৎক্ষণ উপুড় করিয়া রাখিয়া আবার গেলাসটি সোজা করিবে। কিন্তু সোজা মুখের চাকতিখানি দক্ষিণ হস্তের তালুতে গুপ্তভাবে লইয়া শেষ গুপ্ত পকেটে রাখিবে। তৎপরে গেলাস পুনরায় উপুড় করিলে জল অগত্যা পড়িয়া যাইবে। ইহা সাবধান হইয়া করিতে পারিলে নিশ্চয় দর্শকগণ ভৌতিক কাণ্ড মনে করিবেন।

ভৌতিক টাকা।

তুমি চতুর ঐন্দ্রজালিক। তুমি ক্রীড়াস্থলে উপস্থিত হইয়া কোন দর্শকের নিকট হইতে একটি টাকা চাহিয়া লইবে। কিন্তু টাকাটিতে যেন তাঁহার দ্বারা কোনরূপ চিহ্ন করাইয়া লওয়া হয়; কেন না দর্শকগণ বলিতে পারেন যে, এই টাকা তুমি তোমার ভিতর পকেট হইতে লইয়াছ। তাহার পর দুটি গ্লাস আনিয়নকরতঃ পরিষ্কার করিয়া লইবে এবং দর্শকগণকে দেখাইবে যে, ঐ গ্লাস দুইটিতে কিছুই নাই। তৎপরে কিছু বড় ও পুরু রকম একখানা রুমাল আনিয়া সর্বসমক্ষে বাড়িয়া দেখাইবে। দর্শকগণ যেন মনে করেন ঐ রুমালে কিছুই নাই। কিন্তু বাস্তবিক ঐ রুমালখানির নীচের অপর পৃষ্ঠের ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র-করা টাকা স্ত্রবাব' (পূর্বোক্ত কোন গ্লাসের গভীরতার সমান) সংলগ্ন থাকা চাই। যখন রুমালখানি বাড়িবে তখন যেন স্ত্র-সংলগ্ন টাকাটির অস্তিত্ব দর্শকগণ কোনরূপে টের না পান অর্থাৎ যেন ঐ টাকা রুমালের নিম্নদিকে অথবা পরপৃষ্ঠে থাকে। এইরূপ করণানন্তর স্ত্রে সংলগ্ন টাকাটি বান হস্তের চারি অঙ্গুলির উপর গোপনভাবে রাখিয়া রুমালখানি লইয়া একজন দর্শককে ডাকিয়া তাঁহার হাতে দিবে এবং ঐ পূর্বোক্ত চিহ্নিত টাকাটি দর্শকগণকে দেখাইয়া আপন বাম হস্তের তালুতে (অর্থাৎ যে হাতের অঙ্গুলির উপর রুমালচাপা টাকাটি আছে)

পোপনে রাখিবে ও ঐ টাকাটি কিকিং উদ্দেশ্যে উঠাইয়া ক্রমাল-
খানি দ্বারা চাপিয়া ধরিবে। তখন দর্শকগণ যেন বুঝিতে পারেন
যে, তাঁহাদেরই চিহ্নিত টাকাটি ঐ ক্রমালের ভিতর আঁটা রহিয়াছে।
তৎপরে দর্শকের হস্তস্থিত গ্রাসটির মধ্যে ঐ ক্রমালসহ টাকাটি সুন্দররূপে
রাখিবে। কিন্তু একরূপভাবে রাখিবে, যেন টাকাটি ঠিক মাসের
নীচে পড়ে এবং ক্রমালখানি গ্রাসটির চতুর্দিকে আবরিয়া থাকে।
দেখিও, বাহার হাতে ক্রমাল-টাকা মাটি আছে, তিনি যেন কোনরূপ
স্পর্শ না করেন। স্পর্শ করিলেই কার্য্য নষ্ট হইবে। এ বিষয়ে সাবধান
হওয়া চাই। পরে ছুঁমি নিজের তোমার বার হস্তের দ্বারা অপর
গ্রাসটির উপর ধরিবে। কিন্তু সাবধান। যেন তোমার এই হাতে
তালুস্থিত টাকাটি কোনরূপে না ছাড়িয়া যায়। একরূপভাবে গ্রাসটি
ধরিয়া ডান হাত দ্বারা দর্শকের হস্তস্থিত গ্রাস-টাকা ক্রমালখানি
ধরিবে এবং ঐ ব্যক্তিকে বলিবে, তিনি যেন দুই তিন বলিয়া উচ্চারণ
করেন। তৎক্ষণাৎ ঐ গ্রাসস্থিত ক্রমালখানি উঠাইয়া লইবার সময়েই
শীঘ্র শীঘ্র বামহস্তের তালুর টাকাটি ঐ হাতের মাসের মধ্যে ফেলিয়া
দিয়া, তাড়াতাড়ি গ্রাসটি নাড়িতে থাকিবে। তৎক্ষণে দর্শকগণ অত্যন্ত
আশ্চর্য্যাবিত হইবেন এবং বুঝিতে পারিবেন, ছুঁমি বাজীদার, যেন
তাঁহাদের ঐ চিহ্নিত টাকাটি দর্শকের হাতের গ্রাস হইতে আপনার
হাতের মাসে ভোক্তবিত্তভাবে আনিয়াছে। ইহা বড় কঠিন কাজ।
কিন্তু কোশল শিখিলে কঠিন নহে।

অগ্নি ভক্ষণ।

প্রথমতঃ, লিকুইড ইষ্টরান্ন জিহ্বাতে রাখাইয়া অল্প অল্পে গন্ধকণ্ডড়া
মিশ্রিতকরতঃ উহা অতি সাবধানে জিহ্বার উপর রাখিবে। কিন্তু
আশ্চর্য্যের বিষয়, উহাতে জিহ্বা পুড়িবে না। পাঠক, এই কার্য্যটি
অতি সতর্কতার সহিত সম্পন্ন করিবেন, কারণ, কোনরূপ ব্যতিক্রম
হইলে জিহ্বা পুড়িয়া বাইবার সম্ভাবনা।

ভোজ-ভিষ ও ক্রমাল।

এই বাজী অভিশর আশ্চর্য্যজনক ও সাধারণের অত্যন্ত মনোরঞ্জনকারী।
প্রথমতঃ বাজী করিবার পূর্বে তিনটি ভিষ ও তিনখানা বেশদের খুব

চিকণ ও ছোটবক্স ক্রমাল সংগ্রহ করিয়া রাখিবে। সেই ক্রমাল তিনখানি একরকের ও একমাপের হইবে। অনন্তর সেই ডিঘ তিনটি দুইতে একটির ঠিক মধ্যভাগে এমনভাবে হিঙ্গ করিবে, যেন উহার মধ্যে বুদ্ধানুলি ও দ্বিতীয় এবং তৃতীয় অনুলি একসঙ্গে প্রবেশ করিতে পারে; তৎপরে উহার মধ্যস্থিত পদার্থগুলি নির্গতকরতঃ পরিষ্কৃত-রূপে ধুইয়া ঐ ডিঘের মধ্যে একখানা রেশমের ক্রমাল পুরিবে; ক্রমালখানা যেন একটুকু বাহিরে থাকে। কারণ, ইহাতে বাজীর সময় সুবিধা হইবে। অপর একখানা ক্রমাল দ্বারা আর একটি ডিঘ বেশ সুন্দররূপে মুড়িয়া রাখিবে। কিন্তু একরূপভাবে নোড়া চাই, যেন ক্রমালখানি টানিলেই খুলিয়া আইসে। এইরূপে প্রস্তুত করিয়া প্রথমোক্ত ক্রমাল-পোরা ডিঘটি বামপার্শ্বের পকেটে, আর দ্বিতীয় ক্রমালযুক্ত স্বাভাবিক ডিঘটি ডানপার্শ্বের পকেটে রাখিবে। আরও দুইখানা ক্রমাল ও দুইটি একমাপের ও এক আকৃতির কাচের গ্লাস লইতে হইবে। তৎপরে বাজীর বাজীস্থলে উপস্থিত হইয়া দুইখানি ত্রিপাদ বা টিপরের উপর এই গ্লাস দুইটি দর্শকদিগকে পরীক্ষা করাইয়া রাখিবে; পরে পূর্বোক্ত তিনটি ডিঘের অবশিষ্ট ডিঘটি লইয়া দর্শকগণকে পরীক্ষা করিতে দিবে; দর্শকগণের পরীক্ষা শেষ হইলে ঐ ডিঘটি লইয়া যখন আপন ঠেজের দিকে ফিরিবে, তখন হস্তস্থিত ডিঘটি পকেটে রাখিয়া যে ক্রমাল-পোরা হিঙ্গকরা ডিঘটি বাম পকেটে আছে, তাহা একরূপ বোঁগলে বাহির করিয়া লইবে যে, কেহ যেন তাহা জানিতে না পারে। সেই হিঙ্গকরা ডিঘটি বাহির করিবার সময়ে যেন উহার হিঙ্গনিকটি নিজের হস্তের তালুতে লুকাইয়া থাকে; কেন না, যদি দর্শকগণ টের পায়, তবে বলিবে ডিঘ বদল করিয়াহ। এইরূপ করণানন্তর ঐ ডিঘটি ত্রিপাদস্থিত কোন একত্র গ্লাসে ঢাপা দিবে। তদনন্তর রেশমের তৃতীয় ক্রমালখানা লইয়া দর্শকগণ দ্বারা ভালরূপ পরীক্ষা করাইবে। পরে উহা জড়াইয়া একটি বলের মত করিবে (তোমার পকেটে যে বলের ঝাঁর ক্রমাল জড়ান ডিঘটি আছে, ঠিক সেইরূপ জড়ান চাই)। তৎপরে আপন ঠেজের দিকে ফিরিয়া আসিবার সময়ে অবসরকালে জড়ান ক্রমালের বলটি পকেটে রাখিয়া ডিঘ-জড়ান বলটি হস্তে উঠাইয়া লইবে এবং দর্শকগণের দিকে

কিঁরিয়া দাঁড়াইবে। একরূপ কোঁচল করিবে যে, দর্শকগণ বুঝিতে পারিবে না, ছুঁনি পূর্বের বলটি বদল করিয়াছে। এইরূপ করণানন্তর হস্তস্থিত বলটি অপর খালি গ্রাসে রাখিবে। তৎপরে আর একখানি বাঁকে রুমাল লইবে। ঐ গ্রাসের উপর রুমাল চাপা দিবার সময়ে অজ্ঞান রুমালখানি খুলিয়া ডিম্বের উপর রাখিবে এবং ঐ বাঁকে রুমালখানিও চাপা দিয়া রাখিবে, কিন্তু দর্শকগণ যেন কোনপ্রকারে জানিতে না পারে। এই সকল প্রক্রিয়া শেষ হইলে, দর্শকগণকে বলিবে, “মহাশয়গণ! দেখুন, যে গ্রাসে রুমালখানি আপনাদের সমক্ষে বলের স্তায় জড়াইয়া রাখিলাম, সেইটি ডিম্বাকারে, আর যে গ্রাসে ডিম্বটি রাখিয়াছি, সেটি রুমালাকারে আমার ভোজ-বিভ্যাবলে পরিণত করিব।” এইরূপে বলিয়া, তোমার ওরাও বা যাহাযাটি ঐ গ্রাস দুইটিতে স্পর্শ করাইবে। পরে হাতের কোঁচলে দুই হাতে দুইটি গ্রাসের চাপা দেওয়া রুমাল দুইখানা অস্ত্র গ্রাসের মধ্যস্থিত রুমালখানি সহ উঠাইবে। তাহা হইলেই দর্শকগণ দেখিতে পাইবে, ঠিক রুমালের স্থানে ডিম্ব আর ডিম্বের স্থানে রুমাল হইয়াছে। দেখিয়া দর্শকবৃন্দ আশ্চর্য্যান্বিত হইবে সন্দেহ নাই।

ভোজ-দোয়াত এবং মারবেল।

টেবিলের একদিকে একটি দোয়াত ও অস্ত্রদিকে একটি মারবেল রাখিয়া আবরণ ঢাকা দিয়া যাহাযাটি স্পর্শ করাইয়া বলিবে যে, “দোয়াতের স্থানে মারবেল ও মারবেলের স্থানে দোয়াত হইবে।” এই বাস্তবী নিয়মস্থিত প্রণালীতে করিতে হয়। অতি সাবধানতাসহকারে করিতে পারিলে অতি আশ্চর্যজনক দেখায়। এই বাস্তবীতে দুইটি একরকমের দোয়াত চাই এবং একরকমের দুইটি মারবেল চাই, উক্ত দোয়াত দুইটির তলা থাকিবে না, আর মারবেল দুইটি উক্ত দোয়াতের খোলার অনুযায়ী হইবে। দোয়াতের খোলার ভিতর মারবেল থাকিবে এবং দোয়াতের অনুযায়ী দুইটি কাগজের খোল বা ঢাকনি থাকিবে। পরে যখন বাস্তবী করিতে হইবে, তখন পূর্ব হইতে একটি দোয়াত টেবিলের সার্বভেনটি নামক শুষ্কস্থানে রাখিয়া দিবে, অস্ত্র দোয়াতটির ভিতর একটি মারবেল রাখিয়া দিবে। পরে যখন

বাজী করিতে হইবে, তখন উক্ত দোয়াত (বাহার । ততন-গায়বেলা আছে সেইটি) সকলের সম্মুখে টেবিলের উপর রাখিবে এবং আর একটি মারবেল অপর পার্শ্বে রাখিবে এবং উক্ত দুইটি কাগজের খোল অর্থাৎ চাকনি দর্শকগণকে পরীক্ষা করিতে দিবে । পরীক্ষানন্তর খোল দুইটি আনিবার সময়ে টেবিলের সারভেনুটিতে যে তলাশূন্য দোয়াত আছে, সেই দোয়াত একটি কাগজের খোলার মধ্যে প্রদীপ্ত লইবে, খালি খোলটি যে দোয়াতের মধ্যে মারবেল আছে, তাহাতে চাপা দিবে । এক্ষণে যে খোলার ভিতর দোয়াত রাখিয়াছ, সেই খোলে মারবেল চাপা দিবে । পরে খোল দুইটি খুলিবার কালে যে দোয়াতের ভিতর মারবেল ছিল, সেই খোলটি সেই দোয়াত সহিত ছুটিবে, আর যে খোলার ভিতর দোয়াত ছিল, তাহা খুলিবে । ইহাতে নিশ্চয় বোধ হইবে যেন দোয়াত এবং মারবেল চাপা দিতেই বদলাইয়া গেল । ইহা উদ্ভবরূপে করিতে পারিলে দর্শক অত্যন্ত আশ্চর্যান্বিত হইবেন, সন্দেহ নাই ।

ভোজ-বোতল এবং ভোজ-গেলাস ।

উপরে দোয়াত ও মারবেল বাজী যে যে প্রণালীতে দেখান হইল, এ বাজীও ঠিক তজ্জপ প্রণালীতে দেখাইতে হয় ।

শব্দকারী টাকা ।

এই বাজীতে একটি টাকাকে যাহা প্রদত্ত করিবে, সে তাহারই উত্তর দিবে । প্রথমতঃ একটি টাকাতে হিঙ্গ কঁরিয়া উহাতে কালো সূতা বাঁধিয়া টেবিলের উপর রাখিয়া দিবে ; পরে বাজী করিবার সময়ে অল্প একটি দর্শকের টাকা চাহিয়া সাদা অর্থাৎ বাহাতে কোনরকম নয়া করা নাই, এক্ষণে একটি গেলাস লইয়া সকলকে দেখাইবে এবং ঐ গেলাসটি টেবিলের উপর রাখিবে । পরে উক্ত টাকাটি দর্শকের নিকট হইতে লইয়া সকলের সম্মুখে দুইটি অঙ্গুলি দ্বারা ধরিয়া পরে উক্ত গেলাস টেবিলের উপর রাখিবে । তখন গুপ্তভাবে যে-কোন প্রকারে হউক, অগ্রেকার সূতাবাধা টাকাটি ঐ গেলাসে আন্তে আন্তে রাখিয়া দিবে এবং ঐ হস্তই টাকা না ফেলিয়া ঐ টাকা হস্তের তালুতে লইবে । পরে ছুনি দর্শকগণকে বলিবে যে, তোমরা উক্ত টাকাকে বাহা প্রদত্ত

করিবে, এই তোত-টাকা তাহারই উত্তর প্রদান করিবে। পরে কেহ কোন প্রশ্ন জিজ্ঞাসা করিলে সূতা ধরিয়া টান দিলেই ঐ টাকা টং টং করিয়া শব্দ করিবে, তাহাতে সকলেই মোহিত হইবেন।

মৃতপক্ষীর প্রাণদান।

বন্ধুকে পারার গুলী (অগ্রে পারা ও ভূঁতের দ্বারা গুলী প্রস্তুত করিয়া রাখিতে হয়) পুরিয়া রাখিবে ; পরে একটি জীবন্ত পক্ষীকে আনিয়া দর্শকগণের নিকট পক্ষী যে জীবিত, তাহা সপ্রমাণ করিবে। পক্ষীটি টেবিলে রাখিয়া বন্ধুকে ঐ পারার গুলী পুরিয়া ছুড়িবে ; তাহাতে পক্ষীটি অচেতন হইবে। তখন দর্শকগণকে বলিবে, “দেখুন, পক্ষী ধরিয়া গেল।” পরে মস্তুর ছায় হিজিবিজি বকিয়া, কোণে ক্রমাল দ্বারা কিঞ্চিৎ জল ঐ পক্ষীর মস্তকে দিলে পক্ষী চেতনা পাইবে। তখন ভুমি বলিবে, “দেখ, পক্ষীকে বাঁচাইয়া দিলাম।” বলা বাহুল্য, গুলী করিবার অগ্রে পক্ষীর ডানা বাঁধিয়া রাখিবে, জল দিবার সময় কোণল-পূর্বক খুলিয়া দিবে।

কাটামুণ্ডের কথা।

একটা টেবিল একপাশে প্রস্তুত করাইতে হইবে যে, তাহার মধ্যস্থলে গোলাকার ছিদ্র থাকিবে ; কিন্তু ঐ ছিদ্রটি দুইটি অর্ধগোলাকার কাঠখণ্ডে প্রস্তুত হইবে। তাহা হইলে দুই গোলাকার খণ্ড পৃথক করিলে মুখ সহজেই প্রবিষ্ট ও নির্গত হইবে। আর ঐ ছিদ্রের সমান অথচ ছিদ্রকরা একখানি কাচ টেবিলের উপর থাকিবে ; নিয়েও ঐ পরিমাণ কিন্তু ছিদ্রহীন একখানি কাচ ও পার্শ্বের চারিখানি চারিখানি কাচ স্থাপিত করিবে। যেন প্রত্যেক কাচের দ্বারা প্রত্যেক কাচে পড়ে ; তাহা হইলে টেবিল কি কাচ কিছুই রাজিকালে দর্শকের দৃষ্টিপথে পড়িবে না। উক্ত টেবিলের নিয়ে ঐ গোলাকার বাজীর মূখ বাড়াইয়া থাকিলে, কাটামুণ্ড প্রস্তুত হইবে। বাজীর কথা কাহিলেই, ঐ কাটামুণ্ড কথা কহিবে। ইহা দেখিতে সান্ত্বনার কোমলজনক।

দর্শকসমূখে শিরশ্ছেদন ।

ভোজবাজী সমস্তই কোঁশল, আড়ম্বর, হাতের কোঁশল, জুবোর কোঁশল ও বাক্যের কোঁশল ভিন্ন আর কিছুই নয় । এই মাথা-কাটা বাজী অতিবিচিত্র ও মনোহর । কিন্তু সাবধানে না করিতে পারিলে বাজী পণ্ড হয় । এই বাজীতে বাহার মূণ্ড কাটিবে, তাহার মুখসদৃশ নাটির কি যোমের একটি কৃত্রিম মূণ্ড প্রস্তুত করাইবে । কিন্তু উহার তলাটি ফাঁপা থাকিবে । এই ফাঁপার ভিতর স্পন্নদ্বারা কৃত্রিম রক্ত-রাখিয়া দিবে; কিন্তু স্পন্ন যেন দেখা যায় না । পরে বাহার মূণ্ড কাটিবে, তাহাকে একখানি কোঁশলপূর্ণ চেয়ারে বসাইবে । ঐ চেয়ারের সম্মুখদিকে দুইটি পায়ের পিছনে একটি পায়ী ও সারভেটি বা উপযুক্ত গুপ্তস্থান থাকিবে । পরে ঐ ব্যক্তির পোষাক একটু ঢিলা করাইয়া দিবে । সে তখন নিজের মস্তকটি আমার ভিতর প্রবেশ করাইয়া রাখিবে, কৃত্রিম মস্তকটি বাহিরে থাকিবে । কিন্তু সকলে যেন অনুমান করে, ঠিক তাহারই মস্তক রহিয়াছে । বলা বাহুল্য যে, আমার সহিত কৃত্রিম মূণ্ডটি আবদ্ধ থাকিবে । আর ভিতরে সেই লোকটি যেন লাল রক্ত-পূর্ণ এক পিচকারি লইয়া থাকে । পরে বাজীকর তলোয়ার দ্বারা তাহাকে কাটিবার উদ্দেশ্যে নানাপ্রকার কথা কহিতে থাকিবে । যে ব্যক্তির মস্তকচ্ছেদন হইবে, সে “হা না” এইরূপ ভাবে দুই-একটি কথা বলিতে থাকিবে । পরিশেষে যখন বাজীকর তাহার কেশ বামহস্ত দ্বারা ধারণ করিবে, তখন সে পিচকারি ঠিক করিয়া লইবে । বাজীকর দক্ষিণ-হস্ত তলোয়ার দ্বারা সবেগে কৃত্রিম মূণ্ডের যথাস্থানে আঘাত করিলেই দর্শকেরা মনে করিবে, আসল ব্যক্তিই মাথা দিখণ্ড হইল । তদন্তেই পিচকারি ছুড়িবে এবং স্পন্ন হইতে করণ করিয়া রক্ত পড়িবে । তদর্শনে সকলেই বিস্মিত হইবেন । পরে বাজীকর দর্শকগণকে সন্তুষ্ট করিয়া বলিবে, “বহাশরণ ! আমি তো নিকোঁশের জায় একজনের মূণ্ড কাটিলান, এক্ষণে উপায় কি ? যদি কেহ আম্মারায় সরকারের মন্ত্র জানেন, তবে কহুন ; ভোজবাজীকে ইহাকে জীবিত করি ।” কিন্তু কেহই উত্তর দিবেন না । বাজীকর বলিবে, “আমিই চেষ্টা করিয়া দেখি-

বাঁচাইতে পারি কি না।" এই বলিয়া সে কাটাছুড় বোড়া দিবে। কিন্তু মুড়িল না দেখিয়া দর্শকগণকে আবার সন্ধানপূর্বক বলিবে, "এই বস্ত্র আমি মন্ত্রণত করিয়া ইহাতে ঢাণা দিব, দেখি মুণ্ড বোড়া লাগে কি না।" এই বলিয়া আবার দর্শকদিগকে পশ্চাতে রাখিয়া বস্ত্র ঢাকা দিবে, কিন্তু বস্ত্র ঢাকা দিতে দিতে কৃত্রিম মুণ্ডটি চেঁচায়ে শুকুহানে (সারভেন্টিতে) রাখিবে। আর সেই অবসরে জামার লুকারিত বস্ত্রও ঐ অপর ব্যক্তি বাহির করিবে। এইরূপে তোমার ঢাকা শেব করিয়া দর্শকগণকে বলিবে, "ভোজরাজ কি করিয়াছেন বলা যায় না। হয়ত পূর্বমত মুণ্ডটি বোড়াই লাগে নাই।" এই বলিয়া মন্ত্রের জ্ঞান বাক্চাতুরীকরতঃ ভোজদণ্ড বা বাহুসজ্জায়া মুণ্ডপর্ণ করিবে এবং ঢাকা বস্ত্র উত্তোলন করিয়া দেখিবে। তখন দর্শকগণ মুণ্ড বোড়া লাগিয়াছে দেখিয়া বিস্মিতভাবে থাকিবেন। আর জুনিও ভোজরাজ, তাহুবতী, আত্মারাম সরকার, হোসেন খাঁ, জ্যানিক, ডিভেনপোর্ট ব্রাদার্স প্রভৃতির জ্ঞান প্রতিপত্তি লাভ করিবে।

তাহুবতীর ভেড়া।

তাল বাজীর ভিন্ন এই বাজী যে-সে ব্যক্তি করিতে পারে না। এই বাজীতে হাত-পা বাঁধিয়া একটি ছোট মেয়ে কি ছেলেকে একটা প্যাটারার ভিতর বন্ধ করিয়া তলোয়ার দ্বারা তাহাকে আঘাত করিতে হয়। এই বাজীর কোণল এইরূপ—৪ বিঘত লম্বা ১। বিঘত প্রশস্ত এবং আবস্তকমত উর্দ্ধ একটি দরমা-নির্মিত সিন্দুক লইতে হইবে। যে বালককে ভিতরে ফেলিবে, সে যেন তাহার ভিতর শয়ন করিলে, দরমা-সিন্দুকের ডালা উর্দ্ধে থাকে এবং সে পা গুটাইয়া মধ্যস্থ শয়ন করিতে পারে। উক্ত প্যাটারটির নিয়মভাণ্ডে এরূপে প্রস্তুত করিবে যে, তাহাকে সহজে প্যাটার হইতে বিচ্যুত করা যায়; অর্থাৎ তলা যেন চারিদিকে চারি গাছি দড়ির দ্বারা আটকান থাকে। বাজী করিবার আগে উক্ত বালকের নিকটে ১০ খানা ভিজান আলতা কিংবা পুষ্কর করিয়া কোলরূপ রক্ত রাখিয়া দিবে। পরে দড়ি দিয়া দৃঢ়রূপে অণ্ডকোশে বালককে বাঁধিতে হইবে। এরূপে বাঁধিবে, বালক যেন ঝাঁত দিয়া অনায়াসে বন্ধন ছিন্ন করিতে পারে। তৎপরে সবন্ধন

বালককে ঐ প্যাটার্নের মধ্যে আবদ্ধ করিয়া, উত্তমরূপে দড়িধারা প্যাটার্ন বাঁধিবে। পরে পাটটার তিনদিকে তিনটি খুঁটি দিয়া, তাহাতে কাপড়ের আচ্ছাদন দিয়া তাঁবু তৈরী করিবে। বলা বাহুল্য যে, ঐ অবসরে বালক দড়ি খুলিতে থাকিবে। পরে সঙ্কেতমত বালককে বধ করিবার জন্ত, একখানা তলোয়ার ঐ সিন্দূকের ভিতরে প্রবেশ করাইয়া দিবে। বালকও ভিতর হইতে পূর্ববর্ণিত বন্ধ আলতার রস বা রক্ত তলোয়ারে মাখাইয়া দিবে। বাজীর রক্তমাখা তলোয়ার বাহির করিলে সকলে বিস্মিত হইবে। পরে সকলকে কহিবে, “দেখুন বালককে বধ করিয়াছি।” তাই শুনিয়া অত্র সহচর বাজীর বলিবে, “আমার তাইকে কেন কাটিলে? আনিয়া দাও, নতুবা এখনি তোমাকে কাটিয়া ফেলিব।” ইত্যাদি বাক্যাবসরে বালকটি ঐ সিন্দূকের তলা খুলিয়া পুনঃ তলা বন্ধ করিয়া যদি কোশলে পারে ভালই, নতুবা প্রকাশ্যে বাহির হইয়া বলিবে, “এই দেখ, প্যাটার্ন যেমন বাঁধা, তেমন রহিয়াছে; আমি ভাঙ্গুমতীর প্রসাদে বধ ও বন্ধন হইতে রক্ষা পাইয়াছি।”

বাজী

হাউই।

সকল সন্ধ বাঁশের পাবগুলিকে এইরূপে কাটিবে, যেন উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে ঐ পাবগুলির ছাল চাঁচিয়া উহার চতুর্দিকে পাট জড়াইবে ও রোঁদ্রে শুক করিবে। যে গাঁটটি থাকিবে ইহাতে একটি হিঙ্গ করিবে। এইরূপে হাউয়ের খোল প্রস্তুত করিতে হয়। পুঙ্ক পেটবোর্ডেও খোল প্রস্তুত হয়। বিলাতে এইরূপে হাউই প্রস্তুত হইয়া থাকে; ইহাতে কিন্তু বিপদের সম্ভাবনা নাই।

হাউয়ের বাকদ।

সোরা

গন্ধক

কাঠের কয়লা

মোল ভাগ

চারি ভাগ

দুই ভাগ

উল্লিখিত ভাগানুসারে সোবা, গন্ধক, কয়লা ওজন করিয়া উত্তমরূপে শুঁড়াইবে। সব্ব বাকুদেয় উপাদান করিয়া শুঁড়াইতে হয়। গন্ধকের দানা অদৃশ্য হইলেই জানিবে যে, উত্তম শুঁড়ান হইয়াছে। তখন হাউয়ের খোলে ঐ বাকুদ উত্তমরূপে ঠাণ্ডিবে। ঠাণ্ডা উত্তম না হইলে আগুয়াজ হইয়া যাইবে, কিম্বা মাথা দিয়া বাকুদ বাহির হইয়া যাইবে। বাঁশের খোল নিতান্ত ভারী হইলে হাউই উঠিবে না, আর নিতান্ত পাতলা হইলে ফাটিয়া যাইবে। বাঁশের গাঁটের দিকের ছিদ্রে পুনরায় ছিদ্র করিবে। অধিকদূর লম্বা ছিদ্র করিলে হাউই উড়িবে না, অল্প ছিদ্র করিলে আগুয়াজ হইয়া যাইবে। হাউয়ের মাথায় তারা, সর্প প্রভৃতি নানা প্রকার কৌতুকজনক বাজী দিতে হইলে, বাকুদ-ঠাণ্ডা খোলের উপর অল্প বন্ধুকের বাকুদ দিয়া তদুপর তারা, সর্প ইত্যাদি দিয়া কাগজ দিয়া বন্ধুকের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। বাকুদ-ঠাণ্ডা খোলের গাঁটের দিক নিম্নভাগে রাখিয়া, পাঁকাটি কিম্বা ধক্ষেকাঠি দিয়া, উত্তমরূপে বান্ধিবে ও ছিদ্রে একটি পলিতা দিবে। হস্তে করিয়া এই বাজী হোঁড়া অতি অত্যয়, কারণ ফাটিয়া যাইতে পারে। পেটবোর্ড পুরু কাগজের খোলে তত ভয় নাই। পূর্বে বলিয়াছি, বাকুদে কাঠের কয়লাই আবশ্যক। কুল, নীল প্রভৃতি হালকা কাঠই বাকুদেয় পক্ষে ভাল।

তারাবাজী।

শক্ত তলুতা বাঁশের পাতকে একপে কাটিবে, যেন, উহার একদিকে গাঁট থাকে। পরে উহাতে আঠা দিয়া উত্তমরূপে পাট জড়াইবে। এইরূপে খোল প্রস্তুত হইলে প্রথমে কিঞ্চিৎ শুঁড়ান বন্ধুকের বাকুদ দিবে, তাহার উপর একটি তারা দিবে, আবার তাহার উপর একহাঁকি তারাবাজীর বাকুদ দিয়া অল্প ঠাণ্ডিবে। এই প্রক্রিয়া অবলম্বনপূর্বক বতগুলি তারা বাঁশের খোলে দেওয়া যাইতে পারে, ততগুলি তারা দিবে। পরে মূখে একহাঁকি তারাবাজীর বাকুদ দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। প্রত্যেক খোলের মূখে যেন তারাবাজীর বাকুদ ও প্রত্যেক তারার নীচে যেন শুঁড়ান বন্ধুকের বাকুদ থাকে। তারাবাজীর তারা যেন জন্তাকার বা গোলাকার হয় ও খোলের ব্যাসের সহিত সমান থাকে। চিলা কিম্বা কবা হইলে হইবে না। তারাগুলি বন্ধুকের বাকুদের

তেজে উড়ে উঠে। বন্ধুকের বারুদ বেশী হইলে কাটিয়া কাইবে ও
অল্প হইলে উঠবে না। অতএব, একপ পরিমাণে বন্ধুকের বারুদ
দিবে, যেন তাহাতে তেজের তারতম্য না হয়।

পলিতা।

বন্ধুকের বারুদ উত্তমরূপে গুঁড়াইয়া পাতলা কাগজের উপর জলসংযোগে
উত্তমরূপে মাখাইয়া রোঁদ্রে শুক করিবে। পলিতা প্রস্তুত করিতে
গেলে ঐ কাগজ দুই-তিন বা ততোধিক তাঁজ দিয়া স্ক্রু করিবে।
দেখিও, হিঙ্গে দিলে যেন খসিয়া না পড়ে। পাটের কোশাতেও
পলিতা প্রস্তুত হয়। তবে উহাতে বন্ধুকের বারুদ গুলিয়া মাখাইতে
হয়।

তাম্রাবাজীর বারুদ।

সোরা	একসের
গন্ধক	তিন ছটাক
কাঠের কয়লা	ছয় ছটাক

লাল তারা।

ভূষা কালি	একভরি
পোটাস্ ক্লোরস্	চারি ভরি
গন্ধক	সাড়ে চারি ভরি
শুক নাইট্রেট অব ট্রুজিরা	ষোল ভরি

লবুজ তারা।

নাইট্রেট অব ব্যারাইটা	২৫০ ভরি
গন্ধক	৪২ ভরি
পোটাস্ ক্লোরস্	২৩ ভরি
কাঠের কয়লা	৭ ভরি
হরিভাল	৭ ভরি

নীল তারা।

পোটাস্ ক্লোরস্	৯ ভরি
কান্সারী জাভাল	২ ভরি
গন্ধক	১ ভরি

তাৰা ।

সোৱা	১৬ ভৰি
গন্ধক	৪ ভৰি
হৰিতাল শুঁড়ান মিহি	৭ ভৰি

মুকুটপুৰ তাৰা ।

শুঁড়ান বন্ধুকেৰ বান্ধন	৮ ভৰি
গন্ধক	৮ ভৰি
সোৱা	৮ ভৰি
কাঠেৰ কয়লা	৩ ভৰি

ময়ূৰপুৰ বাজী ।

হাড়িয়েৰ বান্ধন সহিত কিকিৎ কাচচূৰ্ণ, সূক্ষ্ম ইল্পাত ও কাঠেৰ চূৰ্ণ
মিশ্ৰিত কৰিলে উৰ্দ্ধে উঠিবৰ সময় অধিকল ময়ূৰপুৰেৰ স্তম্ভ
দেখাইবে ।

ফৰ্ণাট ।

সোৱা	১ ভৰি
গন্ধক	১১/০ আনা
কাঠেৰ কয়লা	১০ আনা
বন্ধুকেৰ বান্ধন	১ ভৰি
ভূষাকালি	৬/০ আনা

ৰোণ্যবুটি ।

সোৱা	৩২ ভৰি	গন্ধক	৮ ভৰি
কাঠেৰ কয়লা	১৬ ভৰি	ইল্পাতচূৰ্ণ	১ ভৰি

ফৰ্ণ ও ৰোণ্যবুটিৰ বান্ধন লক্ষ কাগজেৰ খোলে পূৰিয়া হাড়িয়েৰ
মাথায় দিতে হয় । তাহাৰ বান্ধন মিহি কৰিয়া শুঁড়াইবে । শিৰিট
কিছা জল দিয়া গোলাকাৰ বা ত্ৰিকোণ কিছা তন্তাকায় কৰিবে ।

ওজন ভুৰতী ।

সোৱা	১৬ ভৰি	গন্ধক	২৫০ আনা
------	--------	-------	---------

কাঠের করলা ২৫০ আনা, পেবাই মধ্যম । আঘহটাক ও একহটাক খোলে উত্তমরূপে ঠাণিবে ।

শুড়ন চরকি ।

হাউয়ের খোলের মত একট খোল প্রস্তুত করিবে, পরে দুই ইঞ্চি পরিমিত হাউয়ের বাকর উহাতে উত্তমরূপে ঠাণিবে । পরে একইকি পরিমিত মাটি ঠাণিয়া আবার দুই ইঞ্চি হাউয়ের বাকরের মধ্যস্থলে, খোলের উপরিভাগে দুইটি হিঙ্গ একরূপ করিবে যে, অপরিদিকে হিঙ্গ না হয় । পরে মধ্যস্থলে একট হিঙ্গ করিয়া যেখানে মাটি আছে, একখানি বাঁধারির এক মুখ স্থস্থ করিয়া সেইখানে বগাইবে । দুই হিঙ্গে দুইটি পলিতা লাগাইবে যেন একবারে দুইটিতেই আগুন লাগে । এই বাজী অতি ভয়ানক ; একমুখে আগুন ধরিলে অত্যন্ত ভয়ঙ্কর হয় ।

কুলের মালা ভুবাড়ী ।

গোরা	১ সের	গন্ধক	১ পোয়া
করলা	২৭ হটাক	লোহাচুর	১১ হটাক

বাতাসা ভুবাড়ী ।

গন্ধক	৩ ভরি	গোরা	১ ভরি
করলা	১/০ আনা	লোহাচুর	২ ভরি

মতিরা ভুবাড়ী ।

গোরা	১০ ভরি	গন্ধক	৩১০ ভরি
করলা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি

সর্পবাজী ।

গোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
করলা (কচা)	২ ভরি	বন্ধুকের বাকর	৪ ভরি
স্থস্থ ইলাতচূর্ণ	৬ ভরি		

কাপের খোল ভাসের মত পুরু কাগজের ছোট ছোট বইবে ।

শাট্‌, ছুবড়ী ।

সোরা	৪০ ভরি	গন্ধক	১৪ ভরি
কয়লা (আকল)	৩ ভরি	লোহাচূর	৪৮ ভরি

আনারসী ছুবড়ী ।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচূর	৪১০ ভরি

সবুজ আলো ।

গন্ধক	৩ ভরি	নাইট্রেট অফ ব্যারাইট	৫ ভরি
পটাশ ক্লোরস্	৩ ভরি	কয়লা	০ ভরি
শেঁকো	২৭ ভরি		

চন্দ্রাবলিকা ছুবড়ী ।

পুয়াতন সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১০ ভরি	লোহাচূর	১৬ ভরি

দাবুদী ছুবড়ী ।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	৬ ভরি
কয়লা	১১০ ভরি	লোহাচূর	২০।২২ ভরি

রত্নখাল ।

সোরা	১ সের	গন্ধক	১ পোয়া
হরিভাল	২ হটাক	নীল	১ তোলা
কপূর	৩ তোলা		

লাল আলো ।

পটাশ ক্লোরস্	৪১০ ভরি	নাইট্রেট অফ ট্রিজিমা	৬৭১০ ভরি
কয়লা	৫৫০ ভরি	গন্ধক	২২১০ ভরি

পটাশ ক্লোরস্ অন্ত কোন দ্রব্যের সহিত গুঁড়াইবে না। কোন দ্রব্যের সহিত ঘর্ষণ হইলে ভয়ানক আগুন হইয়া পড়িয়া যাইবে।
অন্তঃসংযোজন আবশ্যক ।

হাভার ছুবড়ী ।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	৬ ভরি
------	--------	-------	-------

কয়লা	১।০ ভরি	লোহাচুর	৮ ভরি
-------	---------	---------	-------

বীদা ছবড়ী ।

সোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৪ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৪ ভরি

বুই ছবড়ী ।

সোরা	১০ ভরি	গন্ধক	২ ভরি
কয়লা	৫ আনা	লোহাচুর	৫ ভরি

জুইচাপা ।

সোরা	১৪ ভরি	গন্ধক	৫ ভরি
কয়লা	১ ভরি	লোহাচুর	৫ ভরি

বোনা ।

নারিকেলের ছোট খোলে হিঙ্গ করিয়া বনুকের দানা-বাকদ পুরিবে এবং ঐ হিঙ্গে লম্বা পলিতা দিয়া খোলের চতুর্দিকে উত্তমরূপে পাটি জড়াইবে । এই বাঞ্জী পুষ্করিণীতে ফেলা ভাল । ফলে পোড়াইলে বিপজ্জনক হইতে পারে ।

অশবিন্ ছবড়ী ।

সোরা	১২ ভরি	গন্ধক	৩ ভরি
কয়লা	৯ ভরি	লোহাচুর	২৪ ভরি

বীল আলো ।

কার্বনেট অফ্ কপার			১৫ ভরি
ফটকিরির খই			১৫ ভরি
গন্ধক	১০ ভরি	ক্রোয়েট অফ্ গটাস্	৭৫ ভরি

বেগুনী আলো ।

গটাস্ ক্রোবস্			৫ ভরি
নাইটেট অফ্ ট্রিলিরা			১৬ ভরি
ভূষাকালি	১ ভরি	রিয়াল গার	১ ভরি
সোরা	১ ভরি	গন্ধক	২ ভরি

গোলাঙ্গী আলো ।

পটাল ক্লোরল		১২ ভরি
গন্ধক	৬ ভরি	শুষ্ক খড়ি
লাক অসাইড্ অফ্ কপার		২ ভরি

কুলম্বুরী ।

সোরা	২০ ভরি	গন্ধক	২১।০ ভরি
কয়লা	১১।০ ভরি	লোহাচূর মিহি	৫।০ ভরি
৪ ইঞ্চি লম্বা ও কনিষ্ঠ অঙ্গুলি চুকিতে পারে হিঙ্গুযুক্ত কাগজের খোল হইবে ।			

জেলমিন্ এয়ার ।

সোরা	১ ভরি	গন্ধক	৩ হটাক
কয়লা	১ পোয়া	লোহাচূর মিহি	৩ হটাক
বাঁশের খোলে পূরিবে ।			

গোন্ড রেজ ।

সোরা	১৬ ভরি	গন্ধক	১ ভরি
কয়লা	৫৮০ আনা	লোহাচূর	৫ ভরি

চরকি বা চক্রবাজী ।

একটি গোলাকার বাঁশের ঠাট বা চক্র প্রস্তুত করিবে । পরে ঐ চক্রের মধ্যস্থলে কাঠি উহার পরিধি বা বেটনীর সহিত উত্তমরূপে দৃঢ় করিয়া বাঁধিবে । ঐ কাঠির ঠিক মধ্যস্থলে একটি ছিদ্র করিয়া একটি বংশপর্ষের একমুখ সূক্ষ্ম করিয়া উহার উপরে বসাইবে । হাউয়ের যেমন খোল বাঁধিতে হয়, ইহাতে তাহা না বাঁধিয়া ঐরূপ খোল তিনটা বা চারিটা চক্রে একরূপ বাঁধিবে যে, খোলের পাঁচের দিক একদিকেই থাকিবে । প্রথমে একটিতে পলিতা লাগাইবে । এইরূপে যত খোল চরকিতে থাকিবে ততগুলি পলিতা লাগাইবে । পলিতাগুলি পাহে খুলিয়া যায় বা একেবারে ধরিয়া যায়, তৎক্ষণ উত্তমরূপে কাগজ দিয়া মুড়িবে ।

কদম-কাড় ।

ভলতা বাঁশ লইয়া হিপের যত লম্বা ৪০।৫০খানি বাঁধারি প্রস্তুত

করিবে। পরে ঐ বাঁধারগুলির মোটা দিক্ একটি ৫।৬ হাত বাঁশের গায়ে চারিধাকে ১০।১২টি করিয়া বাঁধিবে। প্রত্যেক বাঁধার অগ্রভাগে ছোট ছোট রক্তমশাল বাঁধিবে এবং সমস্তগুলির মূখে একটি করিয়া পলিতা লাগাইবে। পরে একটি বড় পলিতা লইয়া একটি থাকের রক্তমশালের পলিতার সহিত যোগ করিয়া বাঁশে এক্রূপে বাঁধিবে, যেন বাঁধারি বাঁশের সহিত লিপ্ত হয়। এইরূপে অপর থাকগুলিতে বাঁধিয়া আর একটি বড় পলিতা দিয়া সব থাকের পলিতার সহিত যোগ করিবে। একটি পলিতায় আগুন লাগিলে সব পলিতায় লাগিবে; স্তূতরাজ রক্তমশালগুলিও একেবারে ধরিয়া যাইবে। বাঁধারি-গুলির একমুগ বাঁশের সহিত আবদ্ধ থাকায় খুলিয়া না পড়িয়া রক্তমশালের ভায়ে অবনত হইয়া কদম্বপুষ্পের তায় শোভা পাইতে থাকিবে।

বেলগুয়ে-বাজী।

একখানি বাঁশের বেলগুয়ে শকট প্রস্তুত করিয়া উহার পশ্চাভাগে (নিম্নদেশে) একটি বা দুটি সমান হাউয়ের (বারুদ ঠালা ও গাঁটের দিকে হিঙ্গ করা) খোল বাঁধিয়া এবং একসমান পলিতা দিয়া সমান স্থানের উপর বসাইয়া, আগুন দিলে উহা বেগে চলিয়া যাইবে। বেলবাজী দেখিয়া লোকে মোহিত হইবে।

কুমারবাজী।

হাউয়ের খোলের মত কতকগুলি খোল প্রস্তুত করিবে, পরে উহাতে নিম্নলিখিত তিন ভাগেরই বারুদ, ক্রমান্বয়ে যতক্ষণ পর্যন্ত না ঐ খোল পূর্ণ হয়, ততক্ষণ ঠাসিবে। পরে কিঞ্চিৎ মাটি ঠালিয়া তাহার মধ্যস্থলে একটি হিঙ্গ করিয়া গুটিকতক মানানদার বন্ধুকের বারুদ দিয়া পুনরায় মাটি দিয়া মুখ বন্ধ করিবে। তৎপরে রজন বা গালা প্লাইয়া উহাতে খোলের দুই মুখ ডুবাইয়া হাউয়ের মত উহাতে পলিতা লাগাইবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর।

১ নং

সোয়া ১৬ ভরি
কয়লা ৬ ভরি

গন্ধক ৮ ভরি

২ নং

সোয়া ১ পাউণ্ড গন্ধক ৪।০ আউন্স কয়লা ৬ ভরি

৩ নং

গুঁড়ান বন্ধুকের বাক্স

৮ আউন্স,

করলা

৩।০ আউন্স,

কুমীরবাজীর খোল ৩ আউন্স হইতে ৫ পাউণ্ড পর্যন্ত করা চলে।

কলের জাহাজ।

একখানি ছোট দেবদারু কাঠের জাহাজ প্রস্তুত করিয়া উহার পার্শ্বে দু'টি (উল্লিখিত) হাউইয়ের খোল বাঁধিয়া জলে ভাসাইয়া পলিতার আগুন দিলে জাহাজ আপনিই চলিতে থাকিবে।

বেঙু বাজী।

তিন হাঁকি চওড়া ও একফুট চম্বা করিয়া মোটা কাগজ কাটিবে এবং উহার মধ্যস্থলে বন্ধুকের বাক্স কাগজের সঙ্গে আঁস করিয়া বসাবর দিবে। পরে ঐ কাগজে উপযুক্তপরি তিন-চারি থাক করিয়া মূড়িয়া শক্ত দড়ি দিয়া বাঁধিবে; মুখে একটা পলিতা দিবে। এই বাজী দেখিতে অতি সুন্দর। একবার এদিক, একবার ওদিক লাফাইয়া যায়। বেঙের মত লাফাইবে।

রঞ্জন-শিল্প

সূতা, কাপড়, পশমে রং করিবার প্রণালী।

রং করিবার পূর্বে যে যে আয়োজন বা কার্য করিতে হইবে, তাহা অগ্রে লিখিত হইল। কেন না, এই সমস্ত বিষয়ে সর্বিশেষ মনোযোগী না হইলে রং ভাল হয় না। রং করিবার পূর্বে সেই সেই বিষয়ের প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্তব্য।

পাত্র—যে পাত্রে রং ও বাহা রং করা হইবে, সর্বাগ্রে তাহার বিষয় লিখিত হইতেছে। রং করা পাত্রের বহুবিধ নাম আছে, যথা—ভ্যাট, (ইহা নীলের জন্য ব্যবহৃত হয়) বেক, ট্রফ প্যান, কেটলবাথ, সিষ্টারন ইত্যাদি। ভিন্ন ভিন্ন প্রকার কার্যের জন্য পাত্রগুলি ভিন্ন ভিন্ন ধাতুতে

গঠিত ও বিভিন্ন প্রকার আকৃতির জন্ত তিন্ন তিন্ন নামে অভিহিত হইয়া থাকে। কালো ও অস্তান্ত গাঢ় রংয়ের জন্ত লোহা বা তামার ধাতুপাত্র সাধারণতঃ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। উজ্জল বা হালকা রংয়ের জন্ত ব্রকটনের পাত্র ব্যবহার হয়। টিনের পাত্র ব্যবহারের আর একটি উপকারিতা আছে যে, রং করিবার পূর্বে পাত্রটি মরলা কি না জানিতে পারা যায়। অস্ত ধাতুপাত্র ব্যবহার করিলে কোন কতি হয় না, কারণ, যে সামান্য পরিমাণ এসিড রংয়ের সহিত ব্যবহার করা যায়, তদ্বারা ধাতুর কস উঠিলে রংয়ের কোন কতি হয় না। তবে ব্যয়বিক্য জন্ত টিনের পাত্রই প্রশস্ত।

তাপ—অধিক উত্তাপ বা সামান্য উত্তাপে রং ভাল বা মন্দ হয়, এই সম্বন্ধে মতানৈক্য আছে। তবে যে ক্ষেত্রে উত্তাপ অল্প হইতে অধিক করিতে হইবে, সেই ক্ষেত্রে বাষ্পের উত্তাপ ব্যবহার করা শ্রেয়ঃ।

যাহা রং করিতে হইবে, তাহা রংয়ে দিবার পূর্বে জলে উত্তমরূপে ভিজাইয়া লওয়া কর্তব্য, নচেৎ ভালরূপে রং ধরে না।

রং করিবার সময় যাহা রং করা হইবে, তাহা নাড়িয়া দেওয়া উচিত।

কোন কোন জিনিষ সর্বদা এবং কোন কোন জিনিষ মধ্য মধ্য নাড়িতে হইবে।

সকল রং একেবারে গুলিয়া তদ্বারা রং করিলে জিনিষে রং হয় না। পশম বা রেশমে সহজে রং ধরে না, একজন্ত রং ভাগ করিয়া রং করিবার সময় মধ্য মধ্য মিশাইতে হয়। তুলায় জিনিষ রং করিবার সময় একপ করিবার আবশ্যক হয় না।

রং করিবার পর কোন জিনিষ তৎক্ষণাৎ, কোন জিনিষ ঠাণ্ডা হইলে ধুইয়া লইতে হয়। আবার কোন কোন জিনিষ ধুইবার আদৌ আবশ্যক হয় না।

ধুইবার পর শুক করা একটি কঠিন ব্যাপার। যে ঘরে অধিক আলোক নাই, এমন একটি ঘরে ডিমের গরমে শুক করা আবশ্যক। তাল্লাউবার রং অন্ধকার ঘরে কেবলমাত্র শীতল বাতাসে শুক করা আবশ্যক।

বদি আকাশ বেশ পরিষ্কার থাকে, তবে বাহিরে কেবল বাতাসে

অনেক রং শুক করা বাইতে পারে। নীল কোচিনিয়াল, কার্গেট রং প্রভৃতি এইরূপে শুক করা হয়।

রং পাকা করার জন্য একপ্রকার মসলা মিশান হয়, তাহাকে মর্ড্যান্ট বলে। বেক্রপে মর্ড্যান্ট প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল—

	১নং	২নং	৩নং	৪নং
জল (গ্যালন)	৪৫	৪৫	৪৫	৪৫
ফটিকরি (পাউণ্ড)	১০০	১০০	১০০	১২০
সুগার অব লেড্ (পাউণ্ড)	১০০	১২২	২০০	১২০
সোডা ক্রিষ্ট্যাল (পাউণ্ড)	১০	১০	১০	১২

প্রথমে ফটিকরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সোডা মিশাইয়া যে-পর্যন্ত না গলিয়া মিশ্রিত হয়, সে-পর্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে তাহাতে সুগার অব লেড্ মিশ্রিত করিবে। ১ নং ও ২নং ক্যালিকোতে ব্যবহার হয়। র্দমযুক্ত রংয়ে ২নং মর্ড্যান্ট ব্যবহার। ৩নং ও ৪নং মসলিন রং করিবার বিশেষ উপযোগী।

এসিটেট অব লাইম হইতে নিম্নলিখিত দুই প্রকার লাল জল প্রস্তুত হয়।

	১ নং	২ নং	
এসিটেট অব লাইম	৫০	২০	গ্যালন
ফটিকরি	২০০	—	পাউণ্ড
সালফেট অব এলুমিনা	—	২৭২	ঐ
	১২	৩৩	ঐ

প্রথমে এসিটেট অব লাইম ১৪০ ডিগ্রী পর্যন্ত গরম করিয়া তাহাতে ফটিকরি বা সালফেট অব এলুমিনা যে-পর্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গলিয়া মিশ্রিত হয়, সেই পর্যন্ত নাড়িবে এবং তৎপরে খড়িচূর্ণ অন্ন অন্ন করিয়া মিশাইবে এবং যে-পর্যন্ত না ঠাণ্ডা হয়, সেই সময় পর্যন্ত নাড়িতে থাকিবে। পরে ছাঁকিয়া লইবে।

১নং দ্রব্যটি গাঢ় রক্তবর্ণে ও ২নং দ্রব্যটি চকোলেট রংয়ে ব্যবহার হয়। শূকরের কুঁচি রং করিবার উপায়। যে রংয়ে সূতার বা পশমী জিনিষ রং করা হয়, তাহাতে ডুবাইয়া লও।

কার্পাস সূতা রং করিবার উপায়

এনিলিন ব্ল্যাক ।

ছয় পাউণ্ড নয় আউন্স এনিলিন তৈলের সহিত পোঁনে নয় পাউণ্ড মিউরেটিক এসিড মিলিত কর এবং চারি পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্রোমেট অব পটাশ ৬৬ ভাগ জলে মিশাইয়া উক্ত প্রথমে বর্ণিত মিশ্রিত দ্রব্যের সহিত একত্রে মিশাইয়া লও । তৎপরে তাহাতে ৪৪ প্লাইট ক্লোরাইড অব আয়রণ মিশাও । সূতাগুলি অগ্রে ধুইয়া লইবে এবং উক্ত মিশ্রিত রংয়ে যথেষ্ট পরিমাণ ১০০ ডিগ্রী গরম জলে মিশাইয়া জল গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ডুবাইয়া ৮।১০ ঘণ্টা পর্যন্ত রাখিবে । জল হইতে সূতাগুলি উঠাইয়া প্রথমে সোডা সলিউশনে অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইবে, কেন না তাহাতে অতিরিক্ত এসিড বাহির হইয়া যায় । পরে ৭ আউন্স ক্রোমেট অব পটাশ ৩৩ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া তাহাতে ঐ সূতাগুলি অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত ডুবাইবে । ইহাতে রং স্থায়ী হয় ও সবুজ বর্ণ হয় না । এলিজারিন অয়েল সাড়ে সতের আউন্স, পটাশ ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স, ৩৩ কোয়ার্ট জলে গুলিয়া সেই জলে ভাল করিয়া কাচিয়া তৎক্ষণাৎ শুষ্ক করিতে দিবে । ইহাতে লিনেন, শোণ, পাট, রেশম এবং সূতা বা কাপড়ে উত্তম রং হয় । উপরে যে রংয়ের ভাগ লিখিত হইল, তাহাতে ১০০ পাউণ্ড জিনিষ রং হইবে ।

অন্য প্রকার ।

৮৮ পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট লগউড সহ তিন ঘণ্টা সিদ্ধ করিয়া বেণ করিয়া নিংড়াইয়া লও ও শুষ্ক কর । শীতল জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড রুটিন এবং ক্রোমেট অব পটাশ গুলিয়া তাহাতে পুনরায় একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ এবং পুনরায় লগউড মিশ্রিত জলে ডুবাইয়া দাও । শেষবার যখন লগউড জলে ভিজাইবে, তখন যেন তাহাতে সাড়ে সতের পাউণ্ড সোডা অ্যাস দেওয়া থাকে । এইরূপে দুই ঘণ্টা পর্যন্ত ভিজাইয়া তাহার পর ১১ পাউণ্ড হিরাকস ভিজান জলে কাচিয়া লইবে । উক্ত রংয়ের পরিমাণ ২২০ পাউণ্ড জিনিষের নিমিত্ত ব্যবহার হয় ।

সু-র্যাক ।

প্রথমে সুম্যাক চূর্ণের সহিত সূতাগুলি বেশ করিয়া সিক্ত করিয়া লইবে ও তৎপরে তাহাতে মর্ডান্ট মিশাইয়া নিংড়াইয়া লইবে । পরে চুণের জলে ডুবাইয়া লইয়া বেশ করিয়া ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে এবং কাচিবার সময় পূর্বে সেই জলে লগউড ও ছুঁতে মিশাইবে ।

চায়না ব্লু ।

৪ পাউণ্ড ফটিকরি ও সাড়ে নয় পাউণ্ড চায়না ব্লু সহিত প্রথমে সিক্ত কর । সিক্ত করিবার সময় সর্বদা নাড়িয়া দিবে । তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৫০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত । ছায়ার রং করিবে ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ব্লু ।

৩ পাউণ্ড ফটিকরি, দেড় পাউণ্ড কার্বনেট অব সোডা, ৪ আউন্স টার্টারিক এসিড ও ৬ আউন্স “কটন ব্লু” । তাপ ১২০ ডিগ্রি হইতে ১৪০ ডিগ্রি পর্য্যন্ত । শীতল স্থানে রং করা ও সর্বদা নাড়িয়া দেওয়া আবশ্যক ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

উজ্জল ব্রাউন ।

প্রথমে ৯ পাউণ্ড খয়ের ও দেড় আউন্স ব্লুটোনের সহিত একঘণ্টা সিক্ত করিয়া নিংড়াইয়া লইবে ও তৎপরে ৯ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাশ সহ সিক্ত করিবে । তাহার পর সাড়ে ছয় আউন্স সুম্যাকে সিক্ত জলে সাড়ে তিন আউন্স সলট অব টিন মিশাইয়া তাহাতে ১৫ মিনিট পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে । তৎপরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

ডার্ক ব্রাউণ্ড ।

১০ পাউণ্ড খয়ের মর্ড্যান্টের সহিত সিক্ত করিয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড লগউড একষ্ট্রাক্ট, সিকি পাউণ্ড ম্যাডেন্টা দিয়া তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে । পরে অল্প একটা পাত্র ৩ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাশ ও ২ পাউণ্ড সোডার সহিত ভিজাইবে ।

সাধারণ ব্রাউন ।

প্রথমে ২০ পাউণ্ড খয়েরের জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ১০ পাউণ্ড ফটকির মিশাইবে । জমাট থিতাইলে অথচ গরম থাকে অবহার তাহাতে সূতাগুলি ভিজাইবে, উত্তমরূপে ডিঙ্কান এবং রং রাখান হইলে ৪ পাউণ্ড ক্রোমেট অব পটাসের সহিত পুনরায় সিদ্ধ করিয়া লইবে । ঠাণ্ডা হইলে সাবান দিয়া কাচিয়া দিবে ।

বাক ।

অ্যান্ধাটো ২ আউন্স ; সোডা অ্যাস ৪ আউন্স সাবান গরম জলে গুলিয়া তাহাতে সূতাগুলি ডুবাইবে, পরে নিংড়াইয়া পুনরায় অল্প পরিমাণ ভুঁতের সহিত অল্প একটি পাত্রে গরম জলে পুনরায় ভিজাইবে ।

৩১ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয় ।

ডার্ক বাক ।

৬ গ্যালন জলে ৬ পাউণ্ড তেঁতুল ও ৩ পাউণ্ড ফটকির সিদ্ধ কর ; পরে তিন পাইট নাইট্রেট অব আয়রনের সহিত পুনরায় জলে ভিজাও । ঠাণ্ডা হইলে কাচিয়া শুক করিবে ।

৬০ পাউণ্ড দ্রব্য রং হয় ।

চকোলেট ।

১৬৭ ডিগ্রি গরম জলে ২ আউন্স খয়ের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে অর্ধ-ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । পরে বেড় আউন্স ক্রোমেট অব পটাস ভিঙ্কান জলে ডুবাইয়া রাখ ; পরে বেড় গ্রেণ ম্যাক্কেটা ও ১৫ গ্রেণ এক্সট্রাক্ট অব ইণ্ডিগো (নীল) গোলা ঠাণ্ডা জলে পুনরায় ডুবাইয়া লও ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ক্র্যামেট ।

১৭ পাউণ্ড খয়েরের সহিত একঘণ্টা সিদ্ধ কর এবং নিংড়াইয়া পুনরায় ৬ আউন্স ক্রোমেট অব পটাস সিদ্ধ ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া লও । অল্পশেষে তিন পাউণ্ড সূত্রাকের সহিত ১২০ ডিগ্রি গরম জলে পুনরায় অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত সিদ্ধ কর । ২ আউন্স ম্যাক্কেটা গোলা

অলে পুনরায় বং কর ও সর্বশেষে ২ পাউণ্ড লগউড, ৮ আউল
কটাকরি ও ১ আউল ক্রোয়েট অব পটাসের সহিত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ বং হয়।

ক্রীম।

১ আউল ধূসের সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাউণ্ড সাবান গুলিয়া

১২০ ডিগ্রি গরম অলে একঘণ্টা পর্যন্ত সিদ্ধ কর।

১১ পাউণ্ড জিনিষ বং হয়।

ভাত।

১০ গ্যালন লগউড (লিকার) ও ৫ গ্যালন সুম্যাক ৬০ গ্যালন
অলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া লও ও ৩ কোয়ার্ট হিরাকস
(লিকার) সহিত ৮০ ডিগ্রি গরম অলে সিদ্ধ কর। ঠাণ্ডা হইলে
ঐতল অলে কাচিয়া লইবে।

লাইট ড্রাব।

৩ পাউণ্ড সুম্যাক, ১ পাউণ্ড লগউড (টুকরা), ১ পাউণ্ড ফাটিকের
সহিত সিদ্ধ করিয়া পুনরায় ৪ আউল হিরাকস ও ৪ আউল নাইটেট
আরবপের সহিত ১২০ ডিগ্রি গরম অলে সিদ্ধ কর। পরে ২ পাউণ্ড
সাবান ১১০ ডিগ্রি গরম অলে গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও।

ইন্ডিয়ান (মধ্য) ড্রাব।

১ পাউণ্ড পিচউড এরট্রাইট অলে গুলিয়া তাহার সহিত গরম অল
মিশাইয়া ভিজাও, পরে তাহাতে দেড় পাইট ব্রাক লিকার মিশ্রিত
কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ বং হয়।

ভার্ক ড্রাব।

৬ পাউণ্ড কচ বে-পর্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে গুলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত
সিদ্ধ কর ও তাহাতে ডুবাইয়া লও; পরে বেড়পাউণ্ড পিচউড
এরট্রাইট, গরম অলে গুলিয়া তাহাতে ১ পাউণ্ড ব্রাক লিকার
মিশ্রিত করিয়া পুনরায় বং কর এক ঠাণ্ডা অলে কাচিয়া তরু কর।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ বং হয়।

ফ্রিসিয়েট গ্রীণ ।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স ফটকিরি গরম জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাও ।
ঠাণ্ডা জলে সাড়ে সতের পাউণ্ড এক্সট্রাক্ট অব কার্ক গুলিয়া
পুনরায় তাহাতে ডুবাও । দুইটি পাত্রে ঠাণ্ডা জল রাখিয়া একটিতে
৭ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন ও অল্প পরিমাণ সালফিউরিক
এসিড মিশ্রিত কর ও অন্তর্গতে সাড়ে তিন আউন্স ইওলো ফ্রিসিয়েট
মিশ্রিত করিয়া পর পর দুইটিতে ২ বার করিয়া ডুবাইয়া লও ।
দ্বিতীয় পাত্রে ২ আউন্স মিউরিটিক এসিড দিয়া তাহাতে আর
একবার ডুবাইয়া কাচিয়া নিংড়াইয়া শুক কর ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ঘন সাজ করিতে হইলে ২ পাউণ্ড ৩ আউন্স এক্সট্রাক্ট অব কার্ক,
১২ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন, ৭ আউন্স ইওলো ফ্রিসিয়েট
আবশ্যক ।

গ্র্যাস গ্রীণ ।

নৃত্য প্রথমে কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া ৯ আউন্স ফটকিরি
ভিজান জলে একরাতি ভিজাইয়া রাখ । তৎপর দিন উহা নিংড়াইয়া
১৩ পাউণ্ড ২ আউন্স বার্ক ১৪০ ডিগ্রি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে
ডুবাও । পরে ৪ পাউণ্ড ৬ আউন্স ক্রিষ্টাল সোডা ও ৯ আউন্স
নিকলসন ব্লুর সহিত ৪৫৯ মিনিট সিদ্ধ কর । পরে কাচিয়া
শুক কর ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মেথিল গ্রীণ ।

১৭ আউন্স ট্যানিন জলে গুলিয়া ১৬৭ ডিগ্রি তাপে ১৫ মিনিট
পর্যন্ত সিদ্ধ কর ও পরে সাড়ে তিন আউন্স মেথিল গ্রীণ ঠাণ্ডা জলে
গুলিয়া তাহাতে রং কর, পরে কাচিয়া শুক কর ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

গ্রীণ ।

১০ পাউণ্ড নাইট্রেট অব আয়রন ১ পাউণ্ড টিন ক্রিষ্টাল ঠাণ্ডা

জলে গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দাও, পরে প্রসিয়েট বাধে ২ পাউণ্ড ফটিকরি মিশাইয়া তাহাতে ডুবাইয়া কাচিয়া লও ।

১০০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

গ্রে ।

৩০ আউন্স ফটিক সিক করিয়া তাহা অল্প গরম থাকিতে থাকিতে তাহাতে ১৫ মিনিট পর্যন্ত ডুবাইয়া রাখ ; পরে ৩০ আউন্স ছুঁতে গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া । সর্বশেষে ঠাণ্ডা জলে ৬০ আউন্স ফটিকরি গুলিয়া তাহাতে কাচিয়া লও ।

৩১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মেট গ্রে ।

২ পাউণ্ড ৩ আউন্স সূর্যাক ও ১৭ আউন্স থয়ের সিক করিয়া সেই জলে ১১২ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা পর্যন্ত সিক কর । পরে তাহাতে ৮ আউন্স নাইট্রেট অব আয়রন দিয়া পুনরায় কিছুকণ সিক করিবে । ঠাণ্ডা জলে ৬ আউন্স বাইকোমেট অব পটাস গুলিয়া তাহা ১৪০ ডিগ্রি পর্যন্ত গরম করিয়া যে-পর্যন্ত না উহা ঠাণ্ডা হয়, সেই পর্যন্ত তাহাতে ভিজাইয়া রাখিবে । পরে শুষ্ক করিয়া লইবে ।

২২ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

সিলভার গ্রে ।

১০ আউন্স মাজুফল জলে সিক করিয়া তাহাতে প্রথমে ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ পাউণ্ড ৪ আউন্স ছুঁতে ও ১ পাউণ্ড ১০ আউন্স ব্লুটোন গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া লইবে । পরে কেবলমাত্র জলে কাচিয়া শুষ্ক করিবে ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মোড গ্রে ।

৩ পাউণ্ড থয়ের, ১৭ আউন্স এলুমিনিয়াম লগউড, ৮ আউন্স ছুঁতে, ৮ আউন্স ব্লুটোন সহ ১১২ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা পর্যন্ত সিক কর ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

লাইট গ্রে ।

দেড় পাউণ্ড একট্রাষ্ট লগউড ও বার্ক পাউণ্ড একট্রাষ্ট বার্ক জলে
সিক করিয়া তাহাতে ডুবাও, পরে ৫ পাউণ্ড ছুঁতে জলে গুলিয়া
তাহাতে ভিজাইয়া লও । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে ।

মিডিয়াম গ্রে ।

একট্রাষ্ট লগউড আড়াই পাউণ্ড, একট্রাষ্ট বার্ক পোণে এক পাউণ্ড ও
ছুঁতে ১০ পাউণ্ড ।

ডার্ক গ্রে ।

একঃ লগউড ৪ পাউণ্ড, একঃ বার্ক দেড় পাউণ্ড । যদি হরিদ্রাভ রং
করিবার ইচ্ছা থাকে, তবে ছুঁতের সহিত একঃ বার্ক লিকার মিশাইবে
এবং রক্তাভ রং করিতে হইলে, একটু স্তাপাল লিকার মিশাইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

গাঢ় ওলিভ ।

১৪ আউন্স সুম্যাক প্রথমে জলে সিক করিয়া সেই জলে একবটা
সিক কর । পরে ২৬ আউন্স ছুঁতে ভিজান জলে ১৫ মিনিট
ডুবাওয়া রাখ, পরে বেড লিকারের সহিত ১০ মিনিট ১৫০ ডিগ্রি
তাপে সিক করিয়া পুনরায় সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড ফাষ্টিক সহ এক-
বটা ১৪০ ডিগ্রি তাপে সিক কর । ফাষ্টিকের পরিবর্তে বার্কও
ব্যবহার হয় ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মিডিয়াম ওলিভ ।

সাড়ে আট আউন্স সুম্যাক, সাড়ে আট আউন্স ছুঁতে ও ২ পাউণ্ড
১১ আউন্স বার্ক । রং করিবার প্রণালী পূর্বোক্তমত ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

লাইট ওলিভ ।

সওয়াশতিন পাউণ্ড ফাষ্টিক সিক জলে সাড়ে সত্তের পাউণ্ড কটকিক

মিশাইয়া তাহাতে একঘণ্টা ডুবাইয়া রাখ ও পরে তাহাতে সওয়া পাউণ্ড একঃ ইণ্ডিগো (নীল) মিশাইয়া পুনরায় ১৫ মিনিট ডুবাইয়া রাখ ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন অরেঞ্জ ।

কাগড় বা সূতা প্রথমে কাচিয়া ৩ পাউণ্ড ট্যানিক এসিড সহ সিক করুক ও তাহাতে ৩ কোয়ার্ট নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিন মিশাইয়া লও ।

ঠাণ্ডা জলে অল্প পরিমাণে সাবান গুলিয়া কাচিয়া লইবে । গরম জলে

১২ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ রং গুলিয়া তাহাতে ডুবাইয়া রাখিবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এক্সট্রো অরেঞ্জ ।

৬ পাউণ্ড উৎকৃষ্ট এক্সট্রো, ২ পাউণ্ড সাবান ও ২ পাউণ্ড সাধারণ সোডা সিক করিয়া গলাইয়া তাহাতে রং করিবে । পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

কুল অরেঞ্জ ।

১২ পাউণ্ড সুগার অব লেড ১২ গ্যালন লাইম ওয়াটারে (চুণের জলে) গুলিয়া তাহাতে ডিকাইবে । ৪ পাউণ্ড বাইক্ৰোমেট অব পটাশ ঠাণ্ডা জলে গুলিয়া তাহাতে ডিকাইবে । পুনরায় প্রথম ও দ্বিতীয় প্রকারের জলে ডিকাইয়া, লাইম ওয়াটার ভাল রূপে গরম করিয়া তাহাতে ডুবাইবে । গরম জলে সাবান দ্বারা কাচিয়া শুক করিবে ।

৬৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাইন অরেঞ্জ ।

প্রথমে উত্তমরূপে কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ট্যানিন সহ সমস্ত রাজি ডিকাইয়া রাখ । পরদিবসে এনিলিন অরেঞ্জ সহ ১৪৪ ডিগ্রি তাপে সিক করিয়া লও ।

১১ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন কার্ণেট ।

প্রথমে কাচিয়া মর্ড্যান্টে ডিক্রাও, পরে ৩ পাউণ্ড হলুদ ও ৩ আউন্স

এনিলিন পশশিও সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ডুবাইয়া দাও । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

সাক্রোনাইন স্কার্বেট ।

২ পাউণ্ড এগ্র্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা সিদ্ধ জলে একঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া বেড লিকারে ভিজাও । গরম জলে ২ পাউণ্ড সাক্রোনাইল গুলিয়া তাহাতে ১ ঘণ্টা ভিজাইবে । পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

পিচউড স্কার্বেট ।

১১ পাউণ্ড সুম্যাক ও সাড়ে পাঁচ পাউণ্ড হলুদ ২০ মিনিট পর্যন্ত সিদ্ধ করিয়া সেই জলে একরাতি ভিজাইয়া রাখিবে । পরদিবসে চিন সলিউসনে ডুবাইয়া ২৬ পাউণ্ড পিচউড ও সাড়ে সাত আউন্স ফটিকরি গোলা জলে ৪ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখিবে । ৩ ভাগ মিউরিয়টিক এসিড ও একভাগ নাইট্রিক এসিড ইহার প্রত্যেক প্রত্যেক ২ পাউণ্ড ও আউন্স পরিমাণের সহিত ৪ আউন্স টিন ক্রিষ্টাল মিশাইলে চিন সলিউসান হয় ।

৫৫ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্কাফওয়ার স্কার্বেট ।

কাচিয়া ৩ পাউণ্ড এগ্র্যাটো, ১ পাউণ্ড সাবান ও ১ পাউণ্ড সোডা ক্রিষ্ট্যাল সহ সিদ্ধ কর । জলে কাচিয়া একবোতল কারবাইন (এক: স্কাফওয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ভিজাইয়া দাও । ৩ পাউণ্ড এসিটিড এসিড সহ পুনরায় ভিজাইয়া রাখ । একবার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া এক পাউণ্ড ক্রীম অব টার্টার মিশ্রিত জলে পুনরায় কাচিয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

সাক্রোনাইন পিক ।

কাচিয়া বেড লিকারে ভিজাইবে । পরে ২/৩ বার ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া লইবে । গরম জলে এক পাউণ্ড সাক্রোনাইন পেট গুলিয়া ভিজাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্ক্রাওয়ার পিঙ্ক ।

কাচিয়া এক পাইট কারমাইন (স্ক্রাওয়ার) জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ ঘটা পর্যন্ত ভিজাইবে । অর্ধঘটা থাকিতে অল্প পরিমাণে এসেটিক এসিড মিশাইবে, পরে ঠাণ্ডা জলে ৩ বার কাচিবে ।
৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এনিলিন পিঙ্ক ।

প্রথমে কাচিয়া, পরে ৫ পাউণ্ড সালফেট অব সোডা ও পিঙ্ক ৪ আউন্স ১১০ ডিগ্রি তাপে গুলিয়া তাহাতে ১৪০ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

এরিথ্রোজাইন পিঙ্ক ।

সালফেট অব সোডা (ক্রিষ্ট্যাল) ৫ পাউণ্ড এরিথ্রোজাইন ৫ আউন্স ।
১২০ ডিগ্রি হইতে আরম্ভ করিয়া ১৪০ ডিগ্রি পর্যন্ত তাপে সিদ্ধ কর ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফ্লোয়াইন পিঙ্ক ।

সাধারণ লবণ জলে গুলিয়া তাহাতে ৬ আউন্স ফ্লোয়াইন মিশাইবে এবং ৭০ ডিগ্রি হইতে ১০০ ডিগ্রি পর্যন্ত তাপে সিদ্ধ করিয়া শুষ্ক করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্ক্রাওয়ার বোজ ।

কাচিয়া স্ক্রাওয়ার পিঙ্ক প্রণালীতে রং করিবে । দ্রবণ পরিমাণে কারমাইন এবং একটু অধিক সময় দিবে ।
৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ম্যাঞ্চেটা—

১৪০ ডিগ্রি গরম জলে ৬ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যালে ও সেই পরিমাণ ম্যাঞ্চেটা দুই বারে গুলিয়া তাহাতে রং করিবে ।
৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

কোচিনিয়াল বেড ।

এক পাউণ্ড গ্র্যাটো ৮ আউন্স পটাসের সহিত সিদ্ধ করিয়া অল্প গরম

খাণ্ডিতে খাণ্ডিতে তাহাতে ভিজাইবে। পরে কেবল গরম জলে ডুবাইয়া লইবে। নিংড়াইয়া ২ আউন্স গিরিস ও দেড় আউন্স নাইট্রিক এসিড ভিজান জলে ডুবাইবে। পরে অর্ধঘণ্টা পর্যন্ত চিনি মর্ড্যান্টে ভিজাইয়া সওয়া পাউণ্ড কোচিনিয়া দ্বারা রং করিবে।

১০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

উড রেড।

সমস্ত যাত্রি ১২ পাঃ সুয়াকের সহিত ভিজাইয়া তৎপরদিনকাল নাইট্রো মিউরিয়েট টিন সহ কিছুক্ষণ ভিজাইয়া লইবে। পরে ভাল করিয়া কাচিয়া ১০ পাউণ্ড বার উড ও ৩০ পাউণ্ড ব্রেজিল উড সহ একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে।

রো।

১৭ আউন্স খয়েরের সহিত একঘণ্টা ১৬৭ ডিগ্রি তাপে সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ক্রোমোট অব পটাশ সহ ঐরূপ তাপে পুনরায় সিদ্ধ কর। পরে ৫ ড্রাম ফটিকরি ও ৩০ গ্রেণ ফাষ্টিক ভিজান জলে ডুবাইয়া লও।

ব্রাইট স্ফায়ন।

১১ পাউণ্ড সুয়াক সিদ্ধ করিয়া সেই জলে সাড়ে আট আউন্স সোডা ক্রিষ্ট্যাল ও ১৪ পাউণ্ড গুলিভ অয়েল মিশাইয়া লইবে। পরে তাহার সহিত ১৪০ ডিগ্রি তাপে একঘণ্টা সিদ্ধ করিবে। সেই জলে সাড়ে দশ আউন্স টিন ক্রিষ্ট্যাল মিশাইয়া পুনরায় অর্ধঘণ্টা ডুবাইয়া রাখিবে। শেষে ২ আউন্স এনিলিন অরেঞ্জ দ্বারা রং করিয়া কাচিয়া শুক করিবে।

লাইট গ্রেট।

২৪ আউন্স লগউড একটুকু সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইবে এক তাহাতে দেড় পাঁইট ব্ল্যাক লিকার মিশাইয়া দিবে। রং ভালরূপে ধরিলে ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

মিডিয়াস গ্রেট।

৩ পাঃ লগউড ও ২ পাঁইট ব্ল্যাক লিকার। পূর্বমত প্রণালীতে রং করিবে।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয়।

ডার্ক স্টেট ।

৬ পাউণ্ড সুয়াক সিদ্ধ করিয়া গরম থাকিতে থাকিতে ভিজাইবে ।
পরে ৩ পাউণ্ড লগউড একঃ সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ৩ পাইট ব্ল্যাক
লিকার মিশাইয়া তাহাতে ভিজাইবে । রং ধরিলে ঠাণ্ডা জলে
কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

মেথিল ভারোলেট ।

প্রথমে ২ বন্টা পর্যন্ত কেবলমাত্র জলে সিদ্ধ করিয়া নিংড়াইয়া লইবে ।
পরে ৫ আউল নাইট্রিক এসিড ও সওয়া পাউণ্ড টার্ট জলে গুলিয়া
তাহাতে ডুবাইয়া দিবে । সর্বশেষে গরম জলে এক পাউণ্ড মেথিল
ভারোলেট গুলিয়া তাহাতে রং করিবে ।

৫০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাইন ইওলো ।

কাচিয়া রেড লিকারে ভিজাইবে । ৩ পাউণ্ড পিক্রিক এসিড ও
গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ভিজাইয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

স্ট্র ইওলো ।

রেডলিকার বা নাইট্রো মিউরিয়েট অব টিনের সহিত প্রথমে
ভিজাইবে । পরে দেড় পাঃ এক্সট্রাক্ট অব কষ্টিক ও গ্যালন জলে সিদ্ধ
করিয়া তাহাতে ভিজাইবে । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

ফাষ্ট ইওলো ।

কাচিয়া ৬ পাউণ্ড ব্রাউন সুগার অব লেড ৬ গ্যালন জলে সিদ্ধ করিয়া
তাহাতে ডুবাইয়া দিবে । নিংড়াইয়া ২ পাউণ্ড বাইক্রোমেট অব পটাস
ভিজান জলে ভিজাইবে । ঠাণ্ডা জলে কাচিয়া শুকাইয়া লইবে ।

৬০ পাউণ্ড জিনিষ রং হয় ।

অখরল নানাবিধ বর্ণে রঞ্জিতকরণ ।

অখরল নীলবর্ণ করিবার বাগনা হইলে, লিটমস (ক্রোটন গাছের রস)

জলে দ্রব করিয়া তাহাতে তিন ভাগের একভাগ শিপিট মিশাইবে । অথবা স্ফলন-রু কিংবা সফট-অব ইণ্ডিগো জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে । তাহা হইলে উত্তম নীলবর্ণ হইবে । সবুজ রং করিতে হইলে দানাদার বর্দিগ্রজ কিংবা স্ফাপ-গিন, অল্প ফটিকিরি জলে দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুকাইবে । পরপল বা বেগুনী রং করিতে হইলে—অল্প পরিমাণ স্ফলন-রু জলে গলাইয়া, তাহাতে কার্মিন-দ্রব মিশাইবে এবং উহাতে মথমল ভিজাইয়া শুষ্ক করিলেই হইবে । সোহিতবর্ণ করিতে হইলে—অল্প এমোনিয়া-সংযুক্ত জলে কোচেনিল সিক্ত করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিবে । পীতবর্ণ করিতে হইলে অল্প ফটিকিরি-সংযুক্ত জলে গ্যারোজ দ্রব করিয়া উহাতে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে হইবে ।

রঙ্গীন কেলিকো কাপড় ।

প্রথমে যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহা উত্তমরূপে ধোত করিবে । পরে টাটকা সতেজ নীলের জলে ভিজাইয়া শুষ্ক করিতে দিবে । এক-ভাগ নীল ও চার ভাগ সালফিউরিক এসিড উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া উহাতে একভাগ কার্বনেট অব পটাশ মিশাইয়া আট গুণ জলে মিশাইবে । তাহা হইলে এই নীলজল প্রস্তুত হইবে । আবার টাটার পাচ ভাগ ও ফটিকিরি তিন ভাগে আর একটি তরল পদার্থ প্রস্তুত করিবে । (এখানে জানা আবশ্যক যে, ব্রিটিশ ভাগ বস্ত্রে পাচ ভাগ ফটিকিরি এবং তিন ভাগ টাটার দিতে হইবে) । এই তরল পদার্থে মিশ্রিত জলে কাপড়খানি অর্ধঘণ্টাকাল সিক্ত করিয়া লইবে ; এবং তৎপরে উপরি-উক্ত নীলরঙ্গে সিক্ত করিবে । যখন দেখিবে অভিলষিত রং হইয়াছে, তখন নামাইয়া লইবে । বেশম সূতা প্রকৃতি ইহাতে ভাল রং করা যায় । সালফিউরিক এসিডে নীল মিশ্রিত করিলে, উহাকে স্ফলন-রু বলে । এক আউন্স পরিমাণ জলে সিক্ত করিয়া দুই আউন্স পটাশ সংযুক্তকরতঃ আলোড়িত করিতে হইবে । তৎপরে এই সিক্ত করা জলে ঐ নীল কাপড় দিয়া পাঁচ মিনিটকাল রাখিবে । কাপড়ে সবুজ রং করিতে হইলে কাপড় প্রথমে এসান-মর্ড্যান্ট নামক রঙ্গে ভিজাইয়া তৎপরে নীল রঙ্গের জলে ভিজাইবে । প্রথমে এক আউন্স প্যারেলম্যাশ নামক দ্রব লইয়া এক গ্যালন জলে দিবে । যে কাপড় রং করিতে হইবে, তাহাকে ঐ

ফলে সিদ্ধ করিয়া শুক করিবে। তৎপরে জলে নটগল নামক দ্রব্য ১ সিদ্ধ করিয়া তাহাতে পুনরায় ঐ কাপড় ভিজাইবে। শুক হইলে পুনরায় দুইবার ফটকিরির জলে ভিজাইবে। এইরূপে শুক হইলে ম্যাডার-নামক বৃক্ষের কাষ্ঠ পত্র ইত্যাদি জলে সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ঐ কাপড় ভিজাইয়া শুক করিবে। উপরিউক্ত সমস্ত প্রক্রিয়া দুইবার করা আবশ্যক। অবশেষে সাবানজলে কাপড় ধোঁত করিতে হইবে।

বেশম রঞ্জিত করা।

বেশম নিখাল জলে ভালরূপে ধোঁত করিয়া লইবে। পরে হিরাকস গরম জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে কিছুক্ষণ ডুবাইয়া বেশম নিংড়াইয়া লইবে। তৎপরে অল্প একটি পাত্রে সামান্য পরিমাণ ফ্রসিয়েট অব পটাস ও অতি সামান্য পরিমাণ সালফিউরিক এসিড গরম জলে দ্রবীভূত করিয়া তাহাতে পুনরায় উক্ত বেশম ডুবাইয়া আবার নিখাল জলে ধোঁত করিয়া শুক করিবে। এইরূপে বেশম নীলবর্ণে রঞ্জিত হইবে। অল্পপ্রকার প্রণালী যথা—প্রথমে বেশম নিখাল জলে ধোঁত করিয়া লইবে। অনন্তর ১ গ্যালন জলে ১ পাউণ্ড নীল ২ পাউণ্ড ৬ ড নামক ইংলণ্ডদেশজাত বৃক্ষের কাষ্ঠ এবং ৩ আউন্স ফটকিরি সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ঐ ধোঁত বেশম ডুবাইয়া লইবে। তাহা হইলে বেশম নীলবর্ণে রঞ্জিত হইবে। এক পাউণ্ড তরল অর্চিল রং ১৫ মিনিট কাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিয়া অর্দ্ধ পাউণ্ড বেশম তাহাতে ক্ষণমাত্র ডুবাইয়া রাখিবে। তৎপরে বেশম নীতল হইলে নদীর জলে ধোঁত করিবে। কতকগুলি গম লইয়া তাহা অগ্নিদগ্ধ করিয়া জল দিবে। ৪ গ্যালন পরিমাণ সেই জলে ১২ আউন্স ফটকিরি দিয়া ৪ ঘণ্টাকাল বেশম সিদ্ধ করিবে। কিছুক্ষণ সিদ্ধ করিলেই বেশম রঞ্জিত হইল।

বেশম কার্গেন রং করা।

২ গ্যালন গম, ৬ আউন্স ফটকিরি, ৪ গ্যালন জলে সিদ্ধকরতঃ ছাঁকুনি দ্বারা ছাঁকিয়া লইবে। তৎপরে অর্দ্ধ পাউণ্ড ফটকিরি এবং অর্দ্ধ পাউণ্ড হোয়াইট টার্টার এবং ৩ পাউণ্ড ম্যাডার সংযুক্ত করিয়া বেশমগুলি মুহূর্ত্তমাত্র সিদ্ধ করিবে।

পশমের লাল রং ।

ক্রিম অব টার্টার ৪।০ পাউণ্ড, কটিকরি ৪ পাউণ্ড, বথোপযুক্ত জলে দ্রব করিয়া তাহাতে পশম দিয়া মুহু-অগ্নিতাপে গিল্ল করিবে । শীতল হইলে, পরিষ্কৃত জলে ধৌত করিবে । তৎপরে ১২ পাউণ্ড ম্যাডার, অর্ধ পাউণ্ড ক্রোয়াইড অব টিন গরম জলে দ্রব করিয়া, অগ্নিতাপে অর্ধ-ঘণ্টাকাল গিল্ল করিবে ও পরে ক্যাষিস কাপড় দ্বারা হাঁকিয়া লইবে । ক্যাষিসে কাদার স্রাব যে রং থাকিবে, তাহা জলে গুলিয়া, তাহাতে উক্ত পশম ভিজাইয়া শুক করিবে । ভালরূপে শুক হইলে পুনরায় লাবানের জলে ধৌত করিবে ।

রেশমে ক্রিমসন রং ।

এফডাযচ। কডবায়ার লইয়া একখানি লৌহ-কটাছে কতকটা জল দিয়া জাল দিবে । তৎপরে উক্ত জলে রেশম ডুবাইয়া রং করিবে । যদি রং গাঢ় করিবার ইচ্ছা হয়, তবে ১ বা ২ চামচ বেগুনি আর্চিল সামান্য গরম জলে দ্রব করিয়া তাহাতে উক্ত রেশম ডুবাইবে ।

রেশমে লাল রং ।

রেশমে লাল রং করিতে হইলে, সালু কাপড় যে উপায়ে রং হয়, সেই উপায় অবলম্বন করিবে ।

পশমে নীল রং ।

বকমকাঠ জলে গিল্ল করিয়া তাহাতে সসফেট অববা এসিটেড অব কপার সংযুক্ত করিয়া পশমগুলি ডুবাইলে নীল রং হয় । এই পশম জুতা, আসন প্রভৃতি শিল্পকার্য্যে ব্যবহৃত হয় । বলা বাহুল্য ইহা বিলাত হইতে আমদানী হয় ।

বনেট ছাট প্রভৃতি রং করিবার উপায় ।

নানাক্রম বনেট, ছাট প্রভৃতি সাহেবী টুপী বিলাতী খড়ে প্রস্তুত হয় । এ দেশের খড়েও না হইতে পারে, এমন নহে । সেই সকল টুপী আবার কালো বগে রঞ্জিত করাও দেখিতে পাওয়া যায় । নিম্নে রং

করিবার প্রক্রিয়া লিখিত হইল। যথা—সামান্য পরিমাণ তুঁতে এবং বকমকাঠ জলের সহিত অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিতে হইবে। যখন ঝং বহির্গত হইবে তখন ঐ টুপী তাহাতে নিষিদ্ধ করিয়া, চার ঘণ্টা-কাল অগ্নিতাপে রাখিবে। যখন দেখিবে, বেশ কালো ঝং হইয়াছে, তখন জল হইতে উঠাইয়া শুষ্ক করিবে। পরে স্পঞ্জ দ্বারা তৈল মাখাইলে টুপীর ঝং উজ্জল হইবে।

তুলার রঙ।

বিলাত এবং আমেরিকা হইতে যে-সকল সুগন্ধি দ্রব্যাদি আমদানী হয়, তাহা কাগজের বাস্তুর ভিতর থাকে, শিশিগুলি বাস্তুর ভিতর সঞ্চিত তুলায় আবৃত থাকে। এই তুলার রং এদেশে ভালরূপে হয় না, সচরাচর লোকে বালাপোস প্রভৃতি যে নীতবস্ত্র প্রস্তুত করাইয়া থাকেন, তাহাতে রঙ-করা তুলা আবশ্যক হয়। কিন্তু মেজেন্টা এবং নীল ব্যতীত অন্ত কোনরূপ রঙ এখন দেখা যায় না। আর রঙও উৎকৃষ্ট হয় না। এইজন্য তুলা রঙ করিবার বিলাতী প্রণালী প্রদর্শিত হইল। যথা—প্রথমতঃ ৩ আউন্স পরিমাণ সুগার অব লেড নামক দ্রব্য উচিতরূপে বৃষ্টিজলে দ্রব করিয়া তাহাতে তুলা ভিজাইয়া রাখিবে। জল এত পরিমাণে দেওয়া আবশ্যক, যাহাতে তুলা ডুবিয়া থাকিতে পারে। পরে দেড় আউন্স-পরিমাণ বাই কার্বোনেট অব পটাশ যথোপযুক্ত নীতল জলে দ্রব করিবে এবং উপরি-উক্ত ভিজা তুলা নিংড়াইয়া এই জলে ভিজাইবে। তুলার হরিদ্রা রং ধরিলে উষ্ণ বৃষ্টিজলে এই তুলা ধোঁত করিবে। যদি রঙ ভালরূপ না হয়, তাহা হইলে পুনরায় ঐরূপ প্রক্রিয়া অবলম্বন করিবে।

তুলার নীল রঙ।

৪ আউন্স পরিমাণ তুঁতে যথোপযুক্ত জলে দ্রবকরতঃ তাহাতে তুলা ভিজাইয়া ১ ঘণ্টাকাল অগ্নিতাপে সিদ্ধ করিবে। তৎপরে ঐ সিদ্ধ করা তুলা জল হইতে তুলিয়া নিংড়াইয়া লইবে। অর্দ্ধ আউন্স প্রেসিয়েট অব পটাশ ও ২ ড্রাম সালফিউরিক এসিড যথোপযুক্ত গরম জলে দ্রব করিয়া উক্ত নিংড়ান তুলা পুনরায় ইহাতে ভিজাইয়া ১ ঘণ্টা রাখিলেই তুলার উৎকৃষ্ট নীল রঙ হইবে।

কাঠ রঞ্জিত করিবার উপায় ।

আবলুস প্রভৃতি কাঠের মনোহর স্বাভাবিক বর্ণ আছে; সুতরাং ঐ সকল কাঠে কৃত্রিম বর্ণ আবশ্যক হয় না । কিন্তু দেবদারু, সেগুন প্রভৃতি নানা প্রকার কাঠকে আবলুস মেহগনি ইত্যাদি বহুমূল্য কাঠের ত্রায় বর্ণ দেওয়া আবশ্যক হইয়া থাকে । সেই পক্ষেই উপায় দেখা যাইতেছে ।—(১) মেহগনি কাঠের বর্ণের ত্রায় ঘোর কৃষ্ণবর্ণ প্রদান করিতে হইলে একপোয়া মঞ্জিষ্ঠা ও পাঁচ ভরি ছোট ছোট কাষ্ঠখণ্ড ৫ সের পরিষ্কৃত জলে ফুটাইতে হইবে । বেশ রং বাহির হইলে গরম থাকিতে থাকিতে ঐ জল কাঠের উপর আবশ্যকমত দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে । শুষ্ক হইলে একসের জলে দশ আনা ওজন কার্বনেট অব পটাশ দ্রব করিয়া, উহার উপর এই পটাশ-জল মাখাইয়া দিবে । (২) খুনখারাপি ১।০ ভরি ওজন, এককেনেট্রাট ১/১০ আনা ওজন, মুসকর ১/১০ ওজন, মেথিলেটেড-স্পিরিট আধসের একত্রে দ্রবীভূত হইলে ব্রাশ কিম্বা স্পঞ্জ দ্বারা কাঠে মাখাইবে । (৩) আবলুস কাঠের ত্রায় বর্ণ করিতে হইলে ;—হিরাকস জলে দ্রব করিয়া ঐ জল কাঠে সমানভাবে দুই-তিনবার মাখাইয়া দিবে । কাঠ শুষ্ক হইলে বকম-কাঠ ও মাজুফল-চূর্ণ জলে সিদ্ধ করিয়া ঐ জল বকমকাঠে মাখাইয়া দিতে হইবে । (৪) পাঠকগণ দেখিয়াছেন কলিকাতার চীনাবাজারে সুন্দরীকাঠের একপ্রকার বাগ্ন বিক্রীত হয় । উহার কাঠে সহজে পোকা ধরে এবং কাঠও ভাল নয় । কিন্তু উপরে পাতলা পিতলের পতর ও পালিশ এবং বার্ণিশ অতি মনোরম । আর সুন্দরীকাঠের চৌচ বা কাঠমূত্রে অর্থাৎ অংশগুলি সূক্ষ্ম হওয়ায় পালিশ ভাল হয় । কিন্তু ঐ কাঠকে নিম্নলিখিত উপায়ে সুরঞ্জিত করিলে ঐ রং দেখিতে রক্তচন্দন বা তেঁতুল-বীজের মত দেখিতে সুন্দর হয় । অত্যাগ কাঠেও এই উপায়ে উজ্জ্বল মনোরম রং দেওয়া যাইতে পারে । খুনখারাপি একপ্রকার ধূনাযুক্ত নির্ঘাসদ্রব্য । স্পিরিটে অতি সহজে দ্রবীভূত হয় । এজন্ত রঙের বার্ণিশ প্রস্তুত করিতে সচরাচর খুনখারাপি গালায় সহিত স্পিরিটে গালাইতে হয় । এই খুনখারাপি চূর্ণ করিয়া উহাতে একটু জল দিতে হয় । কিন্তু খুনখারাপি জলে অদ্রবণীয় । এজন্ত ইহাকে দ্রবণীয় করিতে অতি অল্প পরিমাণ সোডা

আ কলিচূর্ণ ঐ জলে দিতে হয়। সোডা বা চূর্ণ দিলে খুনথরাপি জলের সহিত সহজে মিলিয়া যায়, আর উহার বর্ণ মনোরম হয়। বিলাতের কারিগরগণ সোডা ব্যবহার করে, কিন্তু আমাদের দেশীয় কারিগরগণ চূর্ণ ব্যবহার করিয়া থাকে। চূর্ণ অতি অল্প ব্যবহার করিলেই চলে; এমন কি, একছটাক বা ৫ ভরি খুনথরাপিতে দুই কি চারি আনা ওজন কলিচূর্ণ দিলেই যথেষ্ট হয়। এইরূপে প্রস্তুত রং কাঠে একবার কি দুইবার মাখাইয়া শুক করিতে হয়। বেশ শুক হইলে বহুবার-ব্যবহৃত পুরাতন শিরীষকাগজ দিয়া পালিশকরতঃ বার্ণিশ মাখাইতে হয়। চূর্ণ ও খুনথরাপির জল কাপড় দিয়া ছাঁকিয়া লইলে ভাল হয়। খাট-পালং প্রভৃতির ঘোর লাল রং করিতে হইলে, গোলাপী নামক একপ্রকার লাল রং ব্যবহৃত হয়। এই রং বড়ীর মত, উহাকে শিরীষ-মণ্ডের সহিত গুলিয়া কাঠে মাখাইয়া দিতে হয়। দেশীয় কারিগরগণ কখন কখন গিরিমাটি বা গোপীমাটি প্রভৃতি শিরীষ-মণ্ডের সহিত মিশাইয়া কাঠে মাখাইয়া দেয়, তাহার পর উহার উপর বার্ণিশ দেয়। এই প্রকারে উহার কালো রং করে। কিন্তু পূর্বোক্ত যে-সকল উপায় বলা হইয়াছে, তাহাই উৎকৃষ্ট।

চামড়া বুকস করিবার কালি

বুকস করিলে চামড়া নরম হয়, টানিলে বাড়ে, বর্ণ উজ্জ্বল হয় এবং অল্প ঘষিলে ভাল বুকস হয়। সাধারণতঃ জুতা বুকসের কালি যে প্রণালীতে প্রস্তুত হয়, ইহা তাহা হইতে সম্পূর্ণ বিভিন্ন। বোন-ব্ল্যাক ২০ ভাগ, হাইড্রোক্লোরিক এসিড ৬ ভাগ একত্রে মিশাইয়া ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে। পরে তাহাতে ১০০ ভাগ খুব গরম জল মিশাইয়া ষ্টিমাইতে দিবে। ষ্টিমাইলে জলীয় অংশটা ফেলিয়া দিয়া নীচের ষ্টিমান অংশটুকু লইয়া ৫ ভাগ বিশুদ্ধ সালফিউরিক এসিড মিশাইয়া পুনরায় ২৪ ঘণ্টা একস্থানে স্থিরভাবে রাখিবে এবং তাহাতে পুনরায় ১০০ ভাগ গরম জল মিশাইয়া ষ্টিমাইয়া জলীয় অংশ বাহির করিয়া দিতে হইবে। যে ষ্টিমান অংশ অবশিষ্ট থাকিবে, তাহাতে আর এসিডের ভাগ থাকে না এবং উহাই উৎকৃষ্ট বুকসের কালি প্রস্তুত হইল এবং উহা ব্যবহার করিলে গাঢ় ও উজ্জ্বল কৃষ্ণবর্ণ হয়।

ক্রাফোর্ট স্ন্যাক কিম্বা সাধারণ জুবা সহযোগে যে বুকসের কালি প্রস্তুত হয়, তাহার প্রণালী উপরে বর্ণিত প্রণালী হইতে বিভিন্ন। আজকাল বার্লিন রুর চলন অত্যন্ত বৃদ্ধি হইয়াছে, কারণ তাহা ব্যবহারে রং ধাতুর রংয়ের ছায় উজ্জল হয়, কিন্তু তাহা অধিক ব্যয়সাধ্য। যে কোন বকমের কালি ব্যবহার করা হউক না কেন, তাহাতে এমন উপাদান থাকা চাই, যাহাতে চামড়ার উপর রংটি স্থায়ী হয়, ২ ভাগ গুড় ও ১ ভাগ গ্লিসারিন যোগ করিলে সেই উদ্দেশ্য সিদ্ধ হয়। গ্লিসারিন অভাবে অলিভ অয়েল বা তিলের তৈল, চর্কি বা মাছের তৈল ব্যবহার করা যাইতে পারে, কারণ ঐ সব পদার্থ কখনও শুকাইয়া যায় না। ভাল কডলিভার অয়েল দিলে সর্বাপেক্ষা উত্তম হয়। ডিমের খেত অংশ, আইসিনগ্লাস বা ময়দা দিলে ভাল না হইয়া বরং গারাপ হয়। রেজিন অয়েলও দেওয়া উচিত নহে। আরও অনেক প্রকার বুকসের কালি প্রস্তুতের প্রকরণ নিয়ে লিখিত হইল।

ঘোড়ার সাজের বার্নিসের কালি।

ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে চারি আউন্স শিরীষ তাল করিয়া চূর্ণ করিয়া এক পাইট ভিনিগারে ভিজাইয়া রাখিবে এবং অন্য একটি পাত্রে দুই আউন্স গঁদ ও এক পাইট কালো কালিতে ভিজাইয়া রাখিবে। যখন দেখিবে যে শিরীষ ভিজিয়া বেশ নরম হইয়াছে, তাহাতে তখন পুনরায় আর এক পাইট ভিনিগার মিশাইয়া অল্প আঁচের আগুনে জাল দিতে থাকিবে। শিরীষ ও ভিনিগার উত্তমরূপে মিশিলে গঁদ-ভিজান জল তাহাতে দিয়া আবার অল্প আঁচে জাল দিতে থাক, কিন্তু সাবধান যেন জাল দিবার সময়ে উহা না ফুটিয়া উঠে। সমস্ত দ্রব্যগুলি বেশ করিয়া মিশ্রিত হইলে ২ ড্রাম আইসিনগ্লাস সামান্য জলে মিশাইয়া উহাতে ঢালিয়া দিয়া আগুন হইতে নামাইয়া লও। ইহাতে উত্তম সাজের বার্নিস প্রস্তুত হইল। এই বার্নিস ব্যবহার কালে স্পঞ্জ দ্বারা পাতলা করিয়া সাজে লাগাইবে, কেন না তাহা হইলে ইহা শীঘ্র শুকাইয়া যাইবে এবং রংও বেশ উজ্জল থাকিবে।

অন্ত প্রকার।

২ আউন্স ভেড়ার চর্কি ও ৬ আউন্স খাটি মোম একত্রে উত্তমরূপে

মিশাইয়া লইবে এবং তাহাতে ৬ আউন্স যিহরি, আড়াই আউন্স চুয়া ও ২ আউন্স সফট-সোপ, অর্ধ আউন্স নীলের গুঁড়া বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে। উক্ত জিনিষগুলি ভালরূপে মিশান হইলে তাহাতে সিক পাইট টার্পিন তৈল মিশাইলে উত্তম বার্ণিস প্রস্তুত হয়।

অল্প প্রকার।

৪ আউন্স লগউড, ২ পাইট ভিনিগারে ভিজাইয়া মুহূ জাল দিয়া বহিষ্কৃত করিয়া লও এবং কাঠগুলি ফেলিয়া দাও, পরে সেই জলীয় পদার্থে সিক আউন্স আইসিনগ্লাস, সিক আউন্স স্ক্রু নীলের গুঁড়া, সিক আউন্স সফট সোপ, ৫ আউন্স শিরীষ, অর্ধ আউন্স হাড়ের কলা এবং এক আউন্স খাটি মোম বেশ করিয়া মিশাইয়া জাল দিয়া ঘন করিয়া লইয়া কাচের বা পাথরের পাত্রে ঢালিয়া রাখ। যুদ্ধের ঘোড়ার সাজে প্রায়ই এই বার্ণিস ব্যবহার হয়।

গাড়ীর ঘোড়ার সাজের যে বার্ণিস।

৪ আউন্স চর্কি এবং ১২ আউন্স খাটি মোম একত্রে গতাইয়া মিশ্রিত কর এবং অল্প একটা পাত্রে ১২ আউন্স যিহরি ৪ আউন্স সফট-জলে গুলিয়া লও। উক্ত দুইটি পাত্রেয় দ্রব্য দুইটি একটি পাত্রে মিশাইয়া তাহাতে ২ আউন্স স্ক্রু নীলের গুঁড়া মিশাইয়া অর্ধ পাইট টার্পিনে পাতলা করিয়া লও। স্পঞ্জ দিয়া সাজে লাগাইয়া ব্রুস করিলে উজ্জল বার্ণিস হয়। সপ্তাহে একবার লাগাইলে যথেষ্ট হয়।

জুতা ব্রুসের কালি।

জুতা ব্রুসের কালি অনেক প্রকার আছে, তন্মধ্যে ডে এণ্ড মার্টিনের কালি যে প্রশংসীতে প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইল। মিহি হাড়ের কলার গুঁড়া স্পারম তৈলের সহিত খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও এবং চিনি বা গুড় একটু ভিনিগারে মিশাইয়া উহাতে ঢালিয়া বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত কর। পরে উহাতে একটু ভাইলিউট সালফিউরিক এসিড মিশাইলে ঘন হয়। যখন গাঁজলা দিয়া বাহিবে অথচ গরম থাকিবে, সেই সময় উহাকে যে

পরিমাণ পাতলা করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণ তিনিগার মিশ্রিত করিয়া শিশিতে পুইলে হইবে।

অন্ত প্রকার।

হাড়ের কয়লা ১ পাউণ্ড, স্মারম অয়েল ২ আউন্স, বিষার ও তিনিগার এক এক পাঁইট অথবা কেবলমাত্র সাউয়ার বিষার এক পাঁইট, এইগুলি ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে উত্তম বুকসের কালি হয়।

অন্ত প্রকার।

বোল এক কোয়ার্ট, আরবী গঁদ এক আউন্স, ২টা লেবু রস, ২টা ডিমের সাদা অংশ, তিট্রিয়ল অয়েল, নাইট্রিক এসিড ২ আউন্স ভাল করিয়া মিশাইয়া লও।

নিউবিয়ান ব্ল্যাকিং।

রেস্টিফায়েড বা রেথিলেটেড স্পিরিট এক গ্যালন, যাদার লিকুইড * অর্ধ গ্যালন মিশাইয়া তাহাতে ১১ আউন্স কর্পূর, তেনিস টার্পিন ১৬ আউন্স, গালা ৩১ আউন্স দাও। পরে সমস্ত জিনিষগুলি ৪০ আউন্স বেনজেন, সওয়া তিন আউন্স রেডীর তৈল এবং পোনে দুই আউন্স পাকা তিসির তৈল; ইহাতে রুং ২১ ড্রাম এবং এক গ্যালন রেস্টিফায়েড স্পিরিট মিশাইলে কালি প্রস্তুত হয়।

লিখিবার কালি

ইহার প্রস্তুতপ্রণালী বহু প্রকার আছে, তন্মধ্যে যেগুলি এসিড, তাহার কতকগুলির প্রস্তুতের প্রকরণ লিখিত হইল।

এনিলিন কালি।

(সাধারণ উপায়) যে রংয়ের কালি প্রস্তুত হইবে, সেই রং ১৫ ভাগ একটি কাচের অথবা লোহার এনামেলের পাত্রে ১৫০ ভাগ এসকোহলে তিন ঘণ্টাকাল তিতাইয়া রাখ। পরে তাহাতে ১০০০ ভাগ ডিগটিস্

* রুং-রুং এনিলিন ২০ ড্রাম; বিলমার্ক রুং এনিলিন ৩১ ড্রাম ও রেস্টিফায়েড স্পিরিট ১ গ্যালন একত্রে মিশাইবে। ইহাকে যাদার লিকুইড বলে।

ওয়াটার দিয়া মুহু জালে—যে পর্য্যন্ত না এলকোহলের রং সম্পূর্ণরূপে নষ্ট হইয়া যায়—সেই পর্য্যন্ত জাল দাও। এদিকে অল্প একটি পাত্রে ৬০ ভাগ আদ্রবী গঁদের শুঁড়া ২৫০ ভাগ জলে গুলিয়া লও। যখন রং জাল দেওয়া শেষ হইবে, তখন তাহাতে গঁদ-ভিজ্ঞান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও।

ভায়োলেট কালি।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে অর্ধ আউন্স এনিলিন ভায়োলেট ১ আউন্স এলকোহলে তিন ঘণ্টা পর্য্যন্ত ভিজাইয়া রাখ। অল্প একটি পাত্রে ৬ ড্রাম আদ্রবী গঁদচূর্ণ অর্ধ পাইট ডিস্টিল্ড ওয়াটারে ভিজাইয়া বেশ করিয়া গুলিয়া রাখ। রং ভিজ্ঞান হইলে তাহাতে এক কোয়ার্ট ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া মুহু আঁচে জাল দিতে থাক। যখন দেখিবে যে স্পিরিটের গন্ধ আর নাই, তখন গঁদ-ভিজ্ঞান জল তাহাতে ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া রাখ। অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

৩. কালি।

একটা কাচের বা লোহার এনামেল পাত্রে ১৫ গ্রেণ এনিলিন ব্লু ১ আউন্স এলকোহলে ভিজাইয়া রাখ এবং অল্প একটি পাত্রে ৩ ড্রাম গঁদের শুঁড়া ৪ আউন্স ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া রাখ। রং ভিজিলে তাহাতে ৬ আউন্স ডিস্টিল্ড ওয়াটার মিশাইয়া যে পর্য্যন্ত না স্পিরিটের গন্ধ নষ্ট হয় সেই পর্য্যন্ত মুহু আঁচে জাল দিয়া তাহাতে গঁদ-ভিজ্ঞান জল ঢালিয়া দিয়া নামাইয়া লও। ঠাণ্ডা হইলে ছাঁকিয়া ফেলিবে। ঘন হইলে আবশ্যকমত ডিস্টিল্ড ওয়াটার দিয়া পাতলা করিবে।

লাল কালি।

এক আউন্স ম্যাজেন্টা এক গ্যালন খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

ভায়োলেট, (অল্পপ্রকার)।

অর্ধ আউন্স রং এক গ্যালন খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

৩. (অল্পপ্রকার)।

এক আউন্স রং ১০ পাইট খুব গরম ডিস্টিল্ড ওয়াটারে গুলিয়া লও।

প্রীণ ।

এক আউল ২২ ও ৫ পাউন্ড খুব গরম ডিসটিন্ড ওয়াটার । উহাতে একটু ভিনিগার দিলে ২২টি বেশ গাঢ় হয় ।
কালি ঠাণ্ডা হইলে উহা হাঁকিয়া লওয়া উচিত ।
এই প্রকার কালিগুলি বেশ পরিষ্কার, ইহাতে ডেলা বাধে না এবং দীর্ঘ শুকাইয়া যায় ।

কালো কালি ।

ঘন বোরাক্স সলিউশন ১ আউন্ড ও ৪ আউন্ড খাটি গালা জাল দিয়া বেশ করিয়া গলাইয়া তাহাতে এনিলিন ব্র্যাক মিশ্রিত কর ।

অল্প প্রকার ।

লগউড টুকরা ও মাজুফল গুঁড়া প্রত্যেক ২ পাউন্ড, সবুজ ভিট্রিয়ল ছুঁতে ১ পাউন্ড, গঁদ অর্ধ পাউন্ড, ডালিমের ছাল সিকি পাউন্ড এবং জল এক গ্যালন । হয় জাল দেও, না হয় চৌদ্দ দিন পর্যন্ত জলে ভিজাইয়া রাখ ।

অল্প প্রকার ।

মাজুফলচূর্ণ ১০ ভাগ, জল ১২৫ ভাগ, হিরাকল ৫ ভাগ, আরবী গঁদ লওয়া হয় ভাগ ।

অল্প প্রকার ।

মাজুফলচূর্ণ ২ পাউন্ড, হিরাকস দেড় পাউন্ড, ৭ আউন্ড আরবী গঁদ, ২ কোয়ার্ট ভিনিগার ও সাড়ে তিন গ্যালন জল । দশ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখ । মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে ।

অল্প প্রকার ।

বাবলা ছাল ৭৫ ভাগ, লগউডচূর্ণ সাড়ে বার ভাগ ও জল ৭৫০ ভাগ । জাল দিয়া অর্ধেক থাকিতে নামাইয়া লওয়া হয় ভাগ চিনি, লওয়া হয় ভাগ আরবী গঁদ, খুব শুষ্কচূর্ণ হিরাকস পোনে উনিশ ভাগ মিশাইয়া ঘোটা কাপড়ে হাঁকিয়া লইবে । অল্প পরিমাণে ক্লোরাইড অব মার্কারি সলিউশন মিশাইলে কালি জমিয়া যায় না ।

অল্প প্রকার ।

মাজুফল (মিহিগুঁড়া) ২ ভাগ, সাড়ে তিন ভাগ আরবী গঁদ, সাড়ে তিন ভাগ হিরাকস এবং ৭৫ ভাগ জল ।

চাইনিজ রু।

এক কোয়ার্ট খুব গরম জলে দুই আউন্স চাইনিজ রু. রং বেশ করিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে এক আউন্স অক্সালিক এসিড মিশাইয়া দাও।

প্যারিসিয়ান রু।

২ ছান প্যারিসিয়ান রু. রং আবশ্যকমত এসকোহলে গুলিয়া লও।

ফ্রেন্সিয়ান রু।

খাটি ফ্রেন্সিয়ান রু. রং ২ ভাগের দেড় ভাগ অক্সালিক এসিড অল্প জলে বেশ করিয়া পিষিয়া লও এবং তাহার পর আবশ্যকমত জল দিয়া পাতলা কর।

অন্য প্রকার।

৩ ভাগ ফ্রেন্সিয়ান রু. রং ও একভাগ অক্সালিক এসিড ৩০ ভাগ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া তাহাতে একভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

কাগজে রুজ করিবার কালি

কালো।

উত্তম কালো কালিতে টাটকা মাজুফল ভিজাইয়া দাও। যে পাত্রে ভিজাইবে তাহাতে ঢাকা দিবে না, কেন না, তাহা হইলে ভাল কালো হইবে না।

অন্য প্রকার।

খোঁতো-করা মাজুফল ৭৫ ভাগ, হিরাকস সাড়ে বিয়ার্লিশ ভাগ, ২০০০ ভাগ ঠাণ্ডা জলে ৪৮ ঘণ্টাকাল পর্যন্ত ভিজাইয়া কাপড়ে বেশ করিয়া ছাঁকিয়া লও ও তাহাতে ২৪ ভাগ আরবী গঁদ মিশ্রিত কর।

রু।

খুব মিহি নীলের গুঁড়া দেড় আউন্স খুব ভাল ত্রিটিয়লে মিশাইয়া ৪৩দিন পর্যন্ত না উত্তমরূপে গুলিয়া যায়, ততদিন পর্যন্ত বাতাসে রাখিবে। যে পাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে, তাহাতে একটি খড়ির ডেলা দিবে। রং উত্তমরূপে গুলিয়া গেলে কিছু টাটকা মাজুফল মিশাইয়া সিন্দ করিয়া লইবে।

টিফিনের রু-রুয়াক কালি ।

খাট প্রসিয়ান রু-রু ৬ ভাগ ও অক্সালিক এসিড একভাগ অল্প
একটু জলে খুব ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া আবশ্যকমত জল মিশাইয়া
পাতলা করিয়া লইবে ।

কার্ঠের বাস্কে বা বস্তায় মার্ক দিবার কালি

কালো ।

গালা	২ আউন্স
সোহাগা	১ "
জল	২৫ "
আব্বা গদ	২ "
ভূষা	আবশ্যকমত

গালা ও সোহাগাকে অল্প জল উত্তমরূপে সিক্ত করিয়া মিশ্রিত কর
এবং ঠাণ্ডা হইলে তাহাতে অবশিষ্ট জল, গদ ও ভূষা মিশাইয়া দাও ।

জাল ।

ভূষার বদলে তিনিসিয়ান রেড মিশ্রিত কর । এই কালি জলে
ধুইয়া যায় না ।

কপিং কালি

সাধারণ ভায়োলেট কালি ৮ ভাগ ও মিসারিং ৫ ভাগ একত্রে মিশ্রিত
কর । লিখিবার ১৫ মিনিট পরে উহাতে কপি উঠিবে ।

অন্ত প্রকার ।

অর্ধ পাউণ্ড একষ্ট্রাক্ট লগউড, ২ আউন্স ফটিকরি, ৪ ড্রাম তুঁতে,
৪ ড্রাম হিরাবস ও ১ আউন্স চিনি ৪ ভাগ জলে সিক্ত করিয়া
ফ্রানেলে বোশ করিয়া ছাঁকিয়া লও । পরে তাহাতে ৪ আউন্স
নিউট্রাল ক্রোমেট অফ পটাস ৪ আউন্স জলে গুলিয়া সেই জল ও
২ আউন্স কেমিক-রু ৩ আউন্স মিসারিং মিশ্রিত করিয়া তাহা
উহাতে ভাল করিয়া মিশ্রিত কর ।

লালফিউরিক এসিডে নীল গড়াইলে তাহাকে কেমিক ব্লু বলে।

অন্ত্রপ্রকার।

যত পরিমাণ লগউড একট্রাক্ট লইবে, তাহার শতকরা একভাগ করিয়া ফটিকরি, চিনি ও গ্লিসারিন তাহাতে মিশ্রিত কর।

অন্ত্রপ্রকার।

নাইগ্রেগিন ভূষা (মুদ্র)	১০ আউন্স
মুকোস	১২ ড্রাম
গরম জল	পোনে এক পাইট
গ্লিসারিন	১০ ড্রাম

গরম জলে নাইগ্রেগিন বেশ করিয়া গুলিয়া লইয়া তাহাতে অল্প জিনিষগুলি মিশাইয়া বেশমণী কাপড়ে ছাঁকিয়া লও।

৩১।

ব্লু বং	৬ আউন্স
মুকোস	১ ঐ
গ্লিসারিন	২ ড্রাম
গরম জল	২ পাইট

পূর্বের লিখিত প্রণালীতে প্রস্তুত কর।

ইহা সর্বদা মনে রাখিবে যে, যখন মুকোস গুলিবে, তখন যেন জলটি বেশ গরম থাকে এবং গরম ছাঁকিয়া লইবে। নাইগ্রেগিন ও ব্লু বং যত উৎকৃষ্ট পাইবে, তাহাই ব্যবহার করিবে।

অন্ত যে কোন রংয়ের কালি তৈয়ার করিতে ইচ্ছা কর, তাহা হইলে সেই বং প্রথমে একটু এলকোহলে গুলিয়া তাহাতে আবশ্যকমত জল দিয়া পাতলা করিয়া শতকরা ১০ ভাগ গ্লিসারিন মিশাইয়া দিবে।

এনগ্রেভিং কালি

কালো।

আলকাতরা	১০০ ভাগ
ভূষা	৩৬ ঐ
ফ্লিসারিন ব্লু	১০ ঐ
গ্লিসারিন	১০ ঐ

এই কালি লিথোগ্রাফিক, ক্রমোলিথোগ্রাফিক ও অটোগ্রাফিক প্রভৃতিতে ব্যবহার হয়।

তারার প্লেট ছাপাইতে হইলে ডুবায় বদলে প্যাবিস স্ল্যাক ব্যবহার করিবে।

২২।

ডুবায় ও প্রসিয়ান রুৱ পরিবর্তে ২ আউন্স আসমানি রুৱ ও ৩ আউন্স মেরিন রুৱ দাও।

ব্রাউন।

২ আউন্স খৈরি এষার রং ও ২ আউন্স গোলাপী পিক রং।

গ্রীন।

২ আউন্স মিনারাল গ্রীন ও ২ আউন্স ক্রোম গ্রীন।

মিল্যাক।

২ আউন্স প্রসিয়ান রুৱ ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

পিক।

২ আউন্স মিনারাল পিক ও ১ আউন্স গাটিন হোয়াইট।

লাল।

৫ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ২ আউন্স চাইনিজ রেড।

কাচের উপর লিখবার কালি

বেরিয়াম সালফেট	৩ ভাগ
এমোনিয়াম ফ্লুওরাইড	১ ভাগ
সালফিউরিক এসিড	—

এমোনিয়াম ফ্লুওরাইডকে গলাইতে যতটুকু সালফিউরিক এসিড দরকার, ততটুকু দিবে। কালি সীসার পাত্রে প্রস্তুত করিবে এবং প্রস্তুত হইলে সীসা বা গাটাপার্চা পাত্রে রাখিবে।

সোনালী কালি

সোনালী তবক ও মধু সমান অংশে মিশাইয়া খলেতে বেশ করিয়া মাড়িয়া লও ও তাহা ৩০ ভাগ জলে বেশ করিয়া গুলিয়া লও ও তাহার

পর খিতাইতে দাও। তবকের গুঁড়াগুলি বেশ খিতাইলে ঐ জল ফেলিয়া দিয়া পুনরায় জল নিরা য়াও। যতক্ষণ পর্য্যন্ত না মধু খুইয়া যায়, ততক্ষণ পর্য্যন্ত তবক গুঁড়াগুলিকে ধুইবে। মধু সমস্ত খুইয়া গেলে সেগুলিকে বেশ করিয়া শুকাইয়া খুব পাতলা রঁদের জলে মিশাইয়া লইলে কালি প্রস্তুত হইল।

অন্তপ্রকার।

রঁদের জলে সোনালী তবক বেশ করিয়া মাড়িয়া লইয়া তাহাতে অল্প পরিমাণে বাইক্লোরাইড অফ মার্কারি মিশাইয়া দাও।

পার্সিয়েন্টে লিখিতে হইলে ইহার আবশ্যক হয়।

লিথোগ্রাফ কালি।

চর্কি	৪ আউন্স
মোম	৪ ঐ
গালা	৪ ঐ
সাবান	৪ ঐ
প্যারিস-গ্র্যাক	আবশ্যকমত

একটি কড়াইয়ে প্রথমে চর্কি ও মোম গলাইয়া তাহাতে এক এক টুকরা করিয়া সাবান দিতে থাকিবে। প্রথমে যে সাবানের টুকরা দিবে সেটা না গলিয়া গেলে অন্য টুকরা দিবে না। এইরূপে সাবান গলান হইলে তাহাতে গালা দিবে। যখন দেখিবে যে, কড়াই হইতে ঘন ধোঁয়া উঠিতেছে, এমন কি দেশলাই জালিয়া তাহাতে ধরিলে জালিয়া উঠে, তখন কড়াই নাবাইয়া লইয়া একটা কাঠি দিয়া বেশ করিয়া নাড়িবে; যখন দেখিবে যে, বেশ ঘন হইয়াছে, তখন তাহাতে ২৫ মিশাইবে। যদি কালি ভালরূপে পোড়ান না হইয়া থাকে, তবে পুনরায় পোড়াইবে এবং অধিক পুড়িয়া থাকিলে আবার সাবান ও মোম দিয়া পুনরায় পোড়াইবে। লিখিবার সময় আবশ্যকমত জল মিশাইয়া লইবে।

গুঁড়াকালি।

একটুকি অব লগউড ১৫০ ভাগ, বাইক্লোমেট অফ পটাস দেড় ভাগ উত্তম করিয়া গুঁড়া করিয়া তাহাতে শতকরা ৮ ভাগ নীলের গুঁড়া মিশ্রিত কর।

অন্তপ্রকার ।

মাছুফল	১ পাউণ্ড
কপাররাস	৭ আঃ
আরবী গঁদ	৭ আঃ

ভাল করিয়া গুঁড়া করিয়া একত্র মিশ্রিত কর ।

ইহাতে এক গ্যালন ভাল কালো কালি প্রস্তুত হয় ।

ধাতুর উপর লিখিবার কালি

একভাগ ভারিগ্রীস অর্থাৎ তামার পাত্রে তৈল রাখিলে যে কলঙ্ক পড়ে, সেই কলঙ্ক ১ ভাগ, সাল এমোনিয়াক দেড়ভাগ, ভূষা অর্থাৎ চিমনিতে যে কালি পড়ে, তাহার স্বল্প অর্ধ ভাগ ও দশ ভাগ জল ভাল করিয়া মিশাইয়া লইলে পেন কলমে লেখা যায় ।

অন্তপ্রকার ।

এক গ্রেন সালফেট অফ কপার ২০ গ্রেন জলে বেশ করিয়া গুলিয়া তাহাতে দুই কোটা হাইড্রোক্লোরিক এসিড ও ঘন করিবার জন্ত বতটা আবদ্ধ হয়, সেই পরিমাণ আরবী গঁদ ও সামান্য একটু পাইরোগ্যালিক এসিড মিশ্রিত কর ।

অন্তপ্রকার ।

২ অউন্স গালা এক পাইট একোহলে গলাইয়া খড়ি দ্বারা শোধন কর এবং তাহাতে ভাল ভূষা মিশাইয়া দাও । লিখিবার সময় জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে ।

অন্তপ্রকার ।

অর্ধ পাউণ্ড নাইট্রিক এসিড ও এক পাউণ্ড মিউরিয়েটিক এসিড বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটা কাচের পাত্রে রাখ । যে স্থানে লিখিবার ইচ্ছা করিয়াছ, সেখানে মোম গলাইয়া ঢালিয়া দাও এবং ঠাণ্ডা হইলে কোন এক তীক্ষ্ণ আয় দ্বারা বাহা লিখিতে হইবে তাহা সেই মোমের উপর লেখ । লেখাগুলি যেন ধাতুতে স্পর্শ করে । পরে সেই অক্ষরগুলির উপর ঐ এসিড পালক দিয়া পূর্ণ করিয়া ৪।৫ ঘণ্টা রাখিয়া দাও । পরে ঐ মোম ছুলিয়া ফেল । ছুলিলে দেখিতে পাইবে যে, অক্ষরগুলি পরিষ্কাররূপে উঠিয়াছে ।

অন্তপ্রকার ।

ক্রোয়াইড অক প্র্যাটিনায় সিকি আউল ও জল ১ পাইট মিশাইয়া
বোতলে রাখ । লিখিবার সময় পেন কলমে লিখিবে ।

অন্তপ্রকার ।

ভার্ভিগ্রীস, গাল এমোনিয়াক ও ভূষা, প্রত্যেক অর্ধ আউল ও সাধারণ
ভিনিগার সিকি পাইট । খুব ভাল করিয়া মিশাইয়া লও ।
ইহা দ্বারা জিহ্ব, লোহা বা ইস্পাতের উপরও লেখা যায়, কিন্তু ব্যয়
কিছু অধিক হয় ।

ছাপিবায় (প্রিন্ট) কালি

সর্বপ্রথমে জালকাতরা ও এলকোহল একত্রে মিশাইয়া একটি ঢাকনী-
বৃত্ত পাत्रে বেশ করিয়া জাল দাও । দেখিও বেন পাত্রের ধোঁয়া
বাহির হইয়া না যায় । ময়দা পোড়ার ভূষা মিশাইয়া জাল দিয়া
লইলে কালি হয় । নীল মিশাইলে গাঢ় নীলবর্ণের কালি হয় ।
যদি প্রসিয়ান ব্লু দিতে ইচ্ছা কর, তবে তাহা বেশ করিয়া পিণ্ডিয়া
লইবে এবং জাল দিবার সময়ে একটু সাবান মিশাইয়া দিবে ।
এণ্টওয়ার্প ব্লু অল্প পরিমাণে ভালরূপ পেষা যায় । ইহার রং বেশ
উজ্জ্বল হয় ।

প্রিন্ট ।

(১) প্রসিয়ান ব্লু ও ক্রোমেট অব লেড ।

(২) নীল ও ক্রোমেট অব লেড ।

ইহার রং একটু ফিকা ।

(৩) এণ্টওয়ার্প ব্লু ও ক্রোমেট অব লেড । রং খুব উজ্জ্বল হয় ।

পার্পল ।

(১) কারবাইন বা পার্পল লেডে প্রসিয়ান ব্লু মিশাইবে ।

লাল ।

সিল্ক মিশাইলে রং খুব গাঢ় হয় । যে রকম গাঢ় রং আবশ্যক
হইবে, সেইমত সিল্ক দিবে ।

(২) ব্লেডলেড মিশাইলে রং শেষে কালো হয় ।

(৩) ভিনিসিয়ান লেড ব্যবহার করিতে হইলে তৈলে আরও একটু বেশী সাবান মিশাইবে।

(৪) ২ আউন্স মিনারাল অরেঞ্জ রেড ও ১ আউন্স চাইনিজ রেড প্রিন্টার্স বার্ণিশে বেশ করিয়া পিষিয়া লইবে।

হরিদ্রা।

(১) ক্রোমেরড অব লেড মিশাইলে রং অত্যন্ত গাঢ় হয়, কিন্তু তৈলে একটু বেশী সাবান আবশ্যক।

(২) ইয়োলো ওকার মিশাইলে রং একটু ফিকা হয়।

কপারয়েট প্রিন্টিং

লোহার ঢাকনীয়ুক্ত পাত্রে তিসির তৈল বেশ করিয়া জাল দিবে। যখন বেশিবে যে খুব ধোঁয়া হইয়াছে, তখন একটু কাগজ জালাইয়া তাহার উপর ধরিলে সেই তৈল জলিয়া উঠিবে। এইরূপ দশ মিনিট জালাইয়া ঢাকনী চাপা দিয়া আগুন নিবাইয়া দিয়া সেই তৈল ঠাণ্ডা হইতে দিবে।

ঘরের ভিতর একরূপ ভাবে তৈল গিল্ক করা উচিত নহে।

কালো—ফ্রাঙ্কফার্ট ব্ল্যাক বা ভূশা মিশাইবে।

লাল—মিনারাল অরেঞ্জ রেড ৫ আউন্স ও চাইনিজ রেড দুই আউন্স।

ব্লু—আগমানী ব্লু ২ আউন্স ও মেরিগ ব্লু ৩ আউন্স।

গ্রীন—মিনারাল গ্রীন ২ আউন্স ও ক্রোম গ্রীন ৩ আউন্স।

ব্রাউন—পোড়ান এম্বার ২ আউন্স ও গোল্ডপী পিক ১ আউন্স।

লিল্যাক—প্রিন্সিয়ান ব্লু ১ আউন্স ও চাইনিজ রেড ২ আউন্স।

পিক—মিনারাল পিক ২ আউন্স ও গার্টন হোয়াইট ১ আউন্স।

অরেঞ্জ—অরেঞ্জ রেড ২ আউন্স, ফ্রেক হোয়াইট ১ আউন্স।

ক্যানাডা বালসামে বেশ করিয়া মিশাইয়া লইবে।

হরিদ্রা—কিংস ইয়োলো।

পুল—ফ্রাঙ্কফার্ট ব্ল্যাক ও গিল্ক।

সোনালী—সোনালী ব্রো ও ডাকডক বা মেহগনী বার্ণিশে পিষিয়া লইবে।

জপালী, তাম্রবর্ণ বা-কবি ।

বিভিন্ন রংয়ের ব্রোঞ্জ ডার্কওক বা মেহগিনী বার্মিসে পিষিয়া লইবে ।

লো কার্ডের কালি ।

খাটি এসফাল্টাম	১৬ আউন্স
ভেনিস টার্পিন	১৮ "
ভূবা	৪ "
স্পিরিট টার্পিন	২ কোয়ার্ট

অবার স্ট্যাম্পের কালি ।

(১) ব্লুং (যাহা জলে গুলি যায়) ৩ ভাগ

ডিষ্টিল্ড ওয়াটার ১০ ভাগ

এসকোহল ১০ ভাগ

গ্লিসারিন ৭০ ভাগ

খলে জল দিয়া ও মধ্যে মধ্যে তাহাতে গ্লিসারিন দিয়া ব্লুংটি বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহার পর অপরাপর দ্রব্যগুলি মিশাইবে ।

ঐ লাল ।

সিকি আ: কারবাইন, ২ আ: ট্রিং এমোনিয়া ওয়াটারে গলাইয়া ১ ড্রাম গ্লিসারিন ও ৬ ড্রাম ডেস্টিলারিং মিশাইবে ।

পাথর ও মার্বেলের উপর লিখিবার কালি

ট্রিনিটাদ্ এসফাল্টাম্ ও টার্পিন তৈল সমান ভাগে মিশাইয়া তরলাবস্থায় অক্ষরের তিতর দিবে ।

অদৃশ্য কালি

১ । ঘন কষ্টিক পটাস সলিউশন দিয়া লিখিলে আঙনের উত্তাপে লেখা দেখা যায় ।

২ । হাইড্রোক্লোরাইড অব এমোনিয়া ১৫ ভাগ ও জল ১০০ ভাগ ।

৩ । খুব পাতলা নাইটেট অব কপার সলিউশন । আঙনের তাপে অক্ষর লাগে হয় ।

৪। অত্যন্ত পাতলা পারক্লোরাইড অব কপার সলিউশন।
আগুনের তাপে হলদে অক্ষর হয়।

৫। ব্রোমাইড অব কপার এলকোহলে গুলিয়া খুব পাতলা
করিবে। সামান্য উত্তাপে অক্ষর দেখা যায় এবং ঠাণ্ডা হইলে অক্ষর
পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৬। গোলাপী রংয়ের কাগজে ক্লোরাইড অব কোবাল্ট
সলিউশন দ্বারা লিখিবে। উত্তাপ দিলে রূপ অক্ষর দেখা যায় এবং
ঠাণ্ডা হইলে অক্ষর পুনরায় অদৃশ্য হয়।

৭। সালফিউরিক এসিড দ্বারা অদৃশ্য লেখা হয়। কিন্তু
উহাতে কাগজ নষ্ট হইবার সম্ভাবনা।

৮। লেবু, পেঁয়াজ বা বাঁধাকপির রসে অদৃশ্য লেখা হয়।

৯। অর্ধ আউন্স ডিষ্টিল্ডওয়াটার, একড্রাম পটাশ ব্রোমাইড ও
একড্রাম থাটি সালফেট অব কপার দেখিতে প্রায় তলের মত।
আগুনের উত্তাপে ব্রাউন অক্ষর দেখা যায়।

১০। দুই দ্বারা অদৃশ্য কালি হয়। কিন্তু রাখন তোলা দুই
আরও ভাল হয়।

বার্ণিশ

তৈলে মিশ্রিত রজন, টার্পিন বা এলকোহল একত্রে মিশ্রিত করিলে
বার্ণিশ হয়। ব্যবহার করিলে তৈল শুকাইয়া যায়, টার্পিন ও
এলকোহল উবিয়া যায়, কেবলমাত্র রজন অংশটুকু অবশিষ্ট থাকে।
বার্ণিশের গুণ বিচার করিতে হইলে নিম্নলিখিত কয়েকটি বিষয়ের
উপর বিশেষ লক্ষ্য রাখা কর্তব্য।

(১) কত দীর্ঘ বার্ণিশ শুকাইয়া যায়।

(২) শক্ত, যাহা কখনও নরম হইবে না।

(৩) শক্ত, অথচ যাহা নরম হইতে পারে।

(৪) উজ্জলতা।

(৫) উজ্জলতার স্থায়িত্ব।

(৬) বোজ ও বাতাসে স্থায়িত্ব।

যে উপাদানে বার্ষিক প্রস্তুত হয়, তাহার উপর উক্ত সমস্ত গুণ নির্ভর করে। সুতরাং সেইগুলি বিশেষ সাবধানতা ও মনোযোগের সহিত মিশ্রিত বা সিক্ত করা উচিত। বার্ষিক করিলে রং করা জিনিবের রং বহুদিন স্থায়ী হয় ও তাহার উজ্জলতা বৃদ্ধি হয় এবং সামান্য ঘর্ষণে নষ্ট হয় না। কাঠের উপর রং না করিলেও বার্ষিক করা উচিত, কেন না, তাহাতে তাহার আসের উজ্জলতা বৃদ্ধি হয়। ঘরের দেওয়ালের রং বা কাগজও বার্ষিক হইয়া থাকে।

বার্ষিকের উপাদান।

বার্ষিকের সর্বপ্রধান উপাদান হইতেছে গাম (গঁদ)। গাছ হইতে যে আঠা বাহির হয় তাহাকে গাম বলে। সর্বপ্রথমে ইহাকে যে কোন প্রকার এসেন্সিয়াস অয়েলে মিশ্রিত করা হয়। সেই মিশ্রিতকে ইংরাজীতে বালসাম বলে। ঐ তৈল উত্তীর্ণা গেলে যে শক্ত জিনিষ অবশিষ্ট থাকে, তাহাকে রজন বলে। রজনকে সচরাচর গাম বলে। কিন্তু গাম সহজে জলে গলিয়া যায় এবং রেজিন তৈল বা স্পিরিট ব্যতীত গলে না। গাম সহজে জলে গলিয়া যায় বলিয়া উহা বার্ষিকের উপযোগী নয়।

বিভিন্ন প্রকারে গামকে গলাইবার অল্প বিভিন্ন প্রকার তৈল প্রভৃতির আবশ্যক। গরম মসিনার তৈল বা রোজমেরী তৈল দ্বারা এষার, গাম এনিসি বা কোপাল গলান হয়। ম্যাটিক, ড্যামার ও সাধারণ গামকে গলাইতে টার্পিন, গালা এবং আভারগাককে গলাইতে মেথিলেটেড স্পিরিট আবশ্যক।

সুতা বার্ষিক করিতে সাধারণতঃ উড স্তাপনা ব্যবহার হয়; কিন্তু উহা অত্যন্ত দুর্গন্ধযুক্ত, এতদ্ভিন্ন কোন ভাল জিনিষে উহা ব্যবহার হয় না এবং করাও উচিত নহে।

লিথার্জ, সুগার অব লেড বা সাদা কপারাস মিশাইলে বার্ষিক শীঘ্র শুকাইয়া যায়। ঐ সমস্ত জিনিষগুলিকে বার্ষিকের ড্রায়ার বলে। যত অধিক ড্রায়ার দিবে, তত শীঘ্র বার্ষিক শুকাইয়া যাইবে বটে, কিন্তু তাহাতে বার্ষিকের স্থায়িত্ব কমিয়া যায়।

(১) এষার, (২) এনিসি, (৩) কোপাল, (৪) এলিনি,

(৫) গালা, (৬) ম্যাটিক ও (৭) শ্রাণার বার্ণিশের জমি করিবার জন্য ব্যবহার হয়। এই সমস্ত জিনিষের দ্বারা বার্ণিশের উজ্জলতাও বৃদ্ধি হয়।

গন্ধজন্তু বেনজয়েন ব্যবহার হয়।

ভিন্ন অংশে গন্ধ আছে। কাহারও বা শিকড়ে, কাহারও বা কাঠে, কাহারও বা ছালে, কাহারও বা ফলে, কাহারও বা পাতায় এবং প্রায় সকলের ফুলে গন্ধ থাকে।

পুস্তক-বাঁধাই চামড়ার বার্ণিশ।

ধূসর বর্ণের গমশ্রাণার্যাক ৩ আউন্স ১ পাউণ্ড রেকটিকারেডে স্পিরিটে ভিজাইয়া রাখিবে এবং মধ্যে মধ্যে নাড়িবে। উহা গলিয়া গেলেই বার্ণিশ তৈয়ারী হইবে। দপ্তরীয়া ইহার দ্বারা মরক্কো চর্শ্বে বাঁধান পুস্তকের মলাটে বার্ণিশ করে। কখনও কখনও ধূসর রঙের পাতগালা, উদ্ভক্তাপাথায় গলাইয়া উহার বদলে ব্যবহার করা হয়।

চীনের বার্ণিশ।

ম্যাটিক ২ আউন্স, গমশ্রাণার্যাক ২ আউন্স, একপাইন্ট রেকটিকারেড স্পিরিটে মিলাইয়া একত্রে সছিদ্র আবৃত পাত্রে মধ্যে রাখিয়া অগ্নিসহযোগে ফুটাইতে হইবে। ঐ ছিদ্র পথ দিয়া ধূম বহির্গত হইবে এবং উহা দ্রব হইলে কাপড় দ্বারা ছাঁকিতে হইবে। তাহা হইলে কঠিন ও উজ্জল বার্ণিশ প্রস্তুত হইবে। এই বার্ণিশ লীভ্র শুক হইয়া যায়।

গিলটির জন্য বার্ণিশ।

ধূসর রঙের গমল্যাক-চূর্ণ, গ্যাষোজ, খুনথারাপি এবং এনোটো, প্রত্যেক ১২৪ আঃ এবং জাফরাণ ৩ আউন্স, এই কয়েকটি দ্রব্য পৃথক পৃথক ৫ পাইন্ট সুরাসারে গলাইবে এবং এনোটো ও খুনথারাপি পৃথক পৃথক স্পিরিটে মিলাইয়া টিকার করিবে। অনন্তর দুই মিশ্রিত দ্রব্য একত্র করিবে। তাহা হইলেই উত্তম রং করিবার বার্ণিশ প্রস্তুত হয়। ইহাতে গিলটির দ্রব্য বার্ণিশ করা হইবে।

জাপানীয় গিলটি।

শিরীষ কাগজ দ্বারা দ্বিগুণা কাঠকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। অয়েল

গোল্ডসাইজ ও টার্পিন তৈল মিশ্রিত করণানন্তর পাতলা হইলে উহাতে মাখাইতে হইবে। পরে উহার উপর স্বর্ণচূর্ণ ছড়াইয়া পক কিয়া ওরাল লেনার দ্বারা পালিশ করিতে হইবে। সর্বশেষে উহাতে স্পিরিট বার্ণিশ মাখাইয়া অল্প উত্তাপে রাখিলে সুন্দর গিণ্টি হইবে।

সোনা গলাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্ডসোলিউশন, 'ইথার, জাপথা কিয়া কোন একটা গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিরে পড়িয়া যায়। তখন উহাতে আবশ্যকমত লৌহ, ইস্পাত প্রভৃতি কোন ধাতুদ্রব্য স্বর্ণাকরে লিখিতে পার। পূর্বে ইহা অল্প অল্প অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটিকরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া গহনাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ধ করিতে হইবে। পরে বুরুসে করিয়া মাজিয়া ফটিকরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নিতাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখন সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিণ্টি উজ্জল করা।

এনোটো এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনথারাপি আর্থ আউন্স, ৩ পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাকরণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্র দ্বারা ছাকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিণ্টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

বিভিন্ন প্রকার বার্ণিশের রংয়ের জন্য এল্যাটো, গাছোজ, জাকরণ লোকোটাইন, এলোজ, হরিদ্রা, ড্রাগুন, রক্তচন্দন বা কোচিনিল ও নীল ব্যবহার হয়।

জমি এবং বংয়ের জন্ত এসক্যান্টাম ও নরম রাখিবার জন্ত খয়ের ব্যবহার হয়।

এষার।

১ পাউণ্ড এষার অর্ধপাউণ্ড টার্পিনে গলাইয়া ২ আউন্স সাদা স্বচ্ছ রেজিন ও ১ পাইট গরম মসিনার তৈল মিশ্রিত কর। ব্যবহারকালে আবশ্যকমত টার্পিন তৈল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইবে।

অন্তপ্রকার।

গলান এষার ৪ আউন্স ও গরম মসিনার তৈল ১ কোয়ার্ট। ইহাতে শক্ত বার্ণিশ প্রস্তুত হয়।

অন্তপ্রকার।

স্বচ্ছ অথচ খুব ফিকে বংয়ের এষার ৪ আউন্স ও মসিনার তৈল ও টার্পিন তৈল প্রত্যেক এক এক পাইট।

যেখানে কঠিন অথচ স্থায়ী বার্ণিশের আবশ্যক হয়, সেখানে এষার বার্ণিশ ব্যবহার হয়। ইহার ফিকে বংয়ের বার্ণিশ কোপাল বার্ণিশের সহিত মিশাইয়া ব্যবহার করিলে কোপাল বার্ণিশ কঠিন ও স্থায়ী হয়।

ব্ল্যাক বার্ণিশ।

এষার ৪ আউন্স, গরম ড্রাইং অয়েল অর্ধ পাইট; কাল রেজিন চূর্ণ ও নেপলস এসক্যান্টাম প্রত্যেক ৩ আউন্স এবং টার্পিন তৈল ১ পাইট।

গাড়ী এবং ধাতুপাত্র রং করিবার জন্ত ইহার ব্যবহার হয়।

অন্তপ্রকার।

এসক্যান্টাম ৪৫ পাউণ্ড, গরম তৈল ১০ গ্যালন, বেডলেড ও লিথার্জ প্রত্যেক ৭ পাউণ্ড, শুষ্ক হোয়াইট কাপারাস চূর্ণ ৩ পাউণ্ড। ২ ঘণ্টা পর্যন্ত বোম করিয়া গিল করিয়া তাহাতে গার এষার (জবা), ৮ পাউণ্ড ও গরম মসিনার তৈল, ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনরায় ২ ঘণ্টা গিল কর। পরে নানাইয়া গরম থাকিতে ৩০ গ্যালন টার্পিন তৈল মিশাইয়া দাও।

লৌহের জিনিষ বার্ণিশ করিবার জন্ত ইহার ব্যবহার হয়।

ক্লোরিক জাপান ।

নেপলস এসক্যালটাম্ ৫০ পাউণ্ড ও কাল গাম এনিমি ৮ পাউণ্ড, একত্রে গলাইয়া তাহাতে ১২ গ্যালন মশিনার তৈল দিয়া ২ ঘণ্টা সিদ্ধ কর । পরে তাহাতে কাল এষার সহিত সিদ্ধ মশিনার তৈল ২ গ্যালন মিশাইয়া পুনরায় ২ ঘণ্টা পর্যন্ত সিদ্ধ করিয়া তাহাতে ড্রায়ার ও পাতলা করিবার জন্য টার্পিন তৈল আবশ্যকরত দাও ।

এনিলিন বার্ণিশ ।

এসকোহলে গালা বা স্কাণ্ডিয়াক গলাইয়া তাহাতে এসকোহলে গলান যে রং প্রস্তুত করিবার ইচ্ছা করিয়াছ, সেই এনিলিন রং মিশ্রিত কর এবং সামান্য গরম করিয়া লও ।

ইহা বড়ই আবশ্যকীয়, কেন না, খুব পাতলা বার্ণিশ করিলেও তাহাতে রং হয় ।

বর্ণহীন বার্ণিশ ।

আড়াই আউন্স গালা, এক পাইট এসকোহলে গলাইয়া ৫ আউন্স হাড়ের কয়লার সহিত বেণ করিয়া সিদ্ধ কর । অল্প একটু লইয়া ফিল্টার করিয়া দেখিবে যে বেণ পরিষ্কার হইয়াছে কি না । যদি না হইয়া থাকে, তবে পুনরায় হাড়ের কয়লা দিয়া জাল দিবে । প্রথমে রেণময়ী কাপড়ে ছাঁকিয়া লইয়া পরে তাহা ব্রটং কাগজে ফিল্টার করিয়া লইবে ।

ইহা অয়েল পেণ্টিং বার্ণিশ করিবার পক্ষে বড়ই উপযোগী ।

সাধারণ বার্ণিশ ।

গালা ১ ভাগ ও এসকোহল ৭ ভাগ ।

সাদা কোপাল বার্ণিশ ।

কোপাল

৪ আউন্স

কর্পূর

৪ ড্রাম

সাদা ড্রাইং অয়েল

১০ আউন্স

এসেন্সিয়াল অয়েল অব টার্পেন্টাইন (টার্পিন) —

১০ ”

প্রথমে কোপালকে বেশ শুঁড়া করিয়া তাহাতে কর্পূর ও ড্রাই-
অয়েল মিশাইয়া মুহু আঁচে জাল দাও । ঐগুলি বেশ মিশিয়া গেলে
নাঝাইয়া টাৰ্পিণ তৈল মিশাইয়া ছাকিয়া লও ।

ইহা অল্প বহুপ্রকার প্রণালীতে প্রস্তুত হয় ।

এস্ক্যান্ট বার্ণিশ ।

যে সময়ে ঠাণ্ডা হইলে শক্ত হইবে, সেই পর্য্যন্ত জালকাতরা জাল
দিয়া তাহাতে শতকরা ২০ ভাগ এস্ক্যান্ট যতক্ষণ পর্য্যন্ত না গলিয়া
জালকাতরার সহিত মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত পুনরায় জাল
দিয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে ।

ইহাতে ধাতুর চাদর বার্ণিশ হয় ।

বাঁশে রং করিবার বার্ণিশ ।

৩ আউন্স সানা গালা, ১০ আউন্স থেপিলেটেড স্পিরিট গলাইয়া
উষ্ট্রের লোমের বুরুস দ্বারা বাঁশের উপর বার্ণিশ করিবে । ইহাতে
বাঁশের স্বাভাবিক রংও বিকৃত হয় না ।

ব্রিলিয়ান্ট বার্ণিশ ।

শ্রাগুয়াক ৬ আউন্স ; এলিমি (আসল) ৪ আউন্স ; এনিমি
১ আউন্স ; কর্পূর ৪ ড্রাম ও এলকোহল এক কোয়ার্ট ।

বুক বাইণ্ডার (দপ্তরীয়) বার্ণিশ ।

ফিকে গাম্ শ্রাগুয়াক ৩ আউন্স, এলকোহল ২০ আউন্স ।
বেশ করিয়া নাড়িয়া ও নাড়িয়া মিশ্রিত কর ।

অল্পপ্রকার ।

ফিক গালা উড জাফথাতে গলাইয়া লও ।

অল্পপ্রকার ।

এলকোহল	৪ পাইট
শ্রাগুয়াক	৮ আউন্স
ম্যাটিক (দ্রব)	২ "
গালা	৮ "
ডেনিম টাৰ্পিণ	২ "

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্ৰিত কৰিবে ।

ব্যৱহাৰকালে কটক, উল, স্পঞ্জ বা বুকুস দিয়া অন্ন কৰিয়া লাগাইবে ।

ক্যাবিনেট মেকাৰ্গ বাৰ্ণিশ ।

খুব ফিকা গালা

৫ পাউণ্ড

ব্যাষ্টিক

৭ আউন্স

এলকোহল

৫ বা ৬ পাইট

এলকোহলে গলাইয়া নাড়িয়া মিশ্ৰিত কৰ ।

এই বাৰ্ণিশ হাক্কা এলকোহলে প্ৰস্তুত কৰিয়া দপ্তৰিগণ মৰকো লোদাক
বাৰ্ণিশ কৰিয়া থাকে ।

চাইনিজ বাৰ্ণিশ ।

একভাগ গালা এবং একটু কপূৰ ১৫ ভাগ এলকোহলে গলাইয়া

২ দিন যোঁজে গৰম কৰিয়া লও । মথ্যে মথ্যে নাড়িয়া দিবে ।

পৰে পৰিষ্কাৰ অংশটুকু ঢালিয়া লইবে ।

অন্তঃপ্ৰকাৰ ।

ব্যাষ্টিক : আউন্স ; গাম্ স্তাণ্ডাৰ্ডাক ১ আউন্স ও ২০ আউন্স কড়া

এলকোহলে গলাও ।

ব্যৱহাৰেৰ ৬ মিনিট পৰে শুকাইয়া যায় ।

কলোডিডিয়ান বাৰ্ণিশ ।

এক কোয়াৰ্ট কলোডিডিয়ানে এক আউন্স বেড়ীৰ তৈল মিশ্ৰিত কৰ ।

ইহা ব্যাপ বাৰ্ণিশ কৰিতে ব্যৱহাৰ কৰা হয় ।

চাক্কাৰ বৰ্ণহীন বাৰ্ণিশ ।

ফিকা গালা ৬ আউন্স ; বোৰায়া এক আউন্স ও তল ১ পাইট ;

যে পৰ্য্যন্ত না সম্পূৰ্ণৰূপে গলিয়া যায়, সেই পৰ্য্যন্ত জাল দাও ও

ঠাণ্ডা হইলে ছাকিয়া লও ।

কনক্কেসন্যাবি বাৰ্ণিশ ।

অৰ্দ্ধ পাউণ্ড গাম্ বেনজয়েন এক বোতল ফোৰ্ণাক্স এলকোহলে

ভিজাইয়া ২ সপ্তাহ পৰ্য্যন্ত ৰাখ । প্ৰত্যহ ২ বাৰ ভাল কৰিয়া

নাড়িয়া দিবে। বোতলের ছিপি খুব ভাল করিয়া আঁটিয়া দিবে। যেন বাতাস প্রবেশ করিতে না পারে। যখন দেখিবে যে দুইটি জিনিষ মিশাইয়া সিরাপের মত ঘন হইয়াছে, তখন আনিবে যে উহা ঠিক প্রস্তুত হইয়াছে। অত্যন্ত ঘন হইলে এককোহল মিশাইয়া পাতলা করিবে।

ইহার দ্বারা চকোলেট ও চিনির বসের মিষ্টান্ন বার্ণিশ করা হয় এবং এইরূপে বার্ণিশ করিলে মিষ্টান্নগুলি বলিয়া পরস্পরে জড়াইয়া যায় না এবং বহুকাল স্থায়ী হয়। ইহাতে ত্যানিলার সুগন্ধ আছে।

ড্রয়িং বার্ণিশ।

ড্রয়িংয়ের কালিতে এক বা দুই ফোটা এসিটিক এসিড মিশাইয়া ত্রু করিবে এবং শুকাইয়া গেলে ম্যাট্টিক বার্ণিশ দিয়া বার্ণিশ করিবে।

হেমার বার্ণিশ।

খুব স্থস্থ করিয়া কাটা শূকরের লোম ১ ভাগ ও ১ ড্রইং অয়েল আণ্ডনের উত্তাপে বেশ করিয়া গলাইয়া লও। কাণ্ডের উপর ইহা ব্যবহার করিলে ঘোড়ার লোমের প্রস্তুত জিনিষ বলিয়া বোধ হয়।

গোল্ড বার্ণিশ।

গালা	১৬ ভাগ
গাম আণ্ডারাক	৩ "
ম্যাট্টিক	৩ "
ক্রোসাস	১ "
গাম গ্যাষোজ	২ "
সমস্ত চূর্ণ করিয়া ১৪৪ ভাগ এককোহলে মিশ্রিত কর।	

অজপ্রকার।

ছবিজা	১ ড্রাম
গ্যাষোজ	১ "
টার্পিন তৈল	২ পাইট
গালা	৪ আউন্স

সাগর্যাক	৫ আউল
ভ্রাশনন্দ রুড	৭ ড্রা
পাতলা ম্যাটিক বার্ণিশ	৮ আউল

কোন একটি গরমহানে ১৪ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখ ; মধ্যে মধ্যে নাড়িয়া দিবে । পরিষ্কার অংশ ঢালিয়া লইয়া ব্যবহার কর ।

ইণ্ডিয়া রবার বার্ণিশ ।

বড় ফাঁক-মুখ একটি শিশিতে ২ আউল টুকরা-করা ইণ্ডিয়া রবার এক পাউণ্ড টার্পিন অয়েলে ২ দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া গলাইবে । পরে একটি কাঠের ছুরি দ্বারা বেশ করিয়া নাড়িবে । তাহার পর আর এক পাউণ্ড টার্পিন অয়েল দিয়া সর্বদা নাড়িয়া বেশ করিয়া গলাইবে । ইহার দেড় পাউণ্ড, ২ পাউণ্ড সাদা কোপাল অয়েল বার্ণিশ ও দেড় পাউণ্ড পাকা মসিনার তেলের সহিত মিশাইয়া ভাল করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিলে হইবে ।

ব্রেশ-জড়ান তার বার্ণিশ করিবার প্রণালী ।

৬ আউল পাকা মসিনার তৈল ও ২ আউল রেস্তিংফয়েড স্পিরিট অফ টার্পিন মিশ্রিত কর ।

ইলেকট্রিক তারের উপর ডবল ছাউনী থাকে, তাহা বার্ণিশ করিতে হইলে তাহার উপরিভাগের ছাউনীতে বার্ণিশ করিবার জন্য খন গালার বার্ণিশ এলকোহলে মিশাইয়া পাতলা করিয়া লইয়া ব্যবহার কর ।

ল্যাক বার্ণিশ ।

ল্যাক ৮ আউল ও এলকোহল এক কোয়ার্ট একটি বন্ধপাত্রে কোন একটি গরমহানে ৩৪ দিন রাখিয়া দাও । পরে পরিষ্কার অংশটুকু বাহির করিয়া লও । ইহা একটি উৎকৃষ্ট বার্ণিশ ।

মেহগনি বার্ণিশ ।

বাছাই করা গাম এনিসি ৮ পাউণ্ড ; ক্লারিফায়েড অয়েল ৩ গ্যালন ; লিবার্ড ও শুক সুগার অব লেডচূর্ণ প্রত্যেক সিক পাউণ্ড, একত্রে মিশাইয়া যে পর্যন্ত না তারবন্দ হয়, সেই পর্যন্ত সিদ্ধ করিতে থাক ।

পরে নামাইয়া অন্ন ঠাণ্ডা হইলে সাড়ে পাঁচ গ্যালন টার্পিন অয়েল দিয়া পাতলা করিয়া ছাঁকিয়া লও ।

অন্তপ্রকার ।

একটি বোতলে ২ আউন্স গাম স্ত্রাগারাক, ১ আউন্স গালা, ৪ ভাগ গাম বেঞ্জামিন, ১ আউন্স ভেনিস টার্পিন ও ১ পাইট এসকোহল পূরিয়া যে পর্যন্ত না গালা গলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত কোন একটি গরমস্থানে রাখিয়া দাও । সমস্ত জিনিষগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও । লাল রং করিবার ইচ্ছা করিলে ড্রাগুনস্ ব্রড ও হলদে রং করিবার ইচ্ছা করিলে জাফরাণ মিশাইবে । রং অস্তিত্ব জিনিষের সহিত একত্রে ভিজাইবে ।

খাত্তু রং করিবার বার্ণিশ ।

কোপাল	১ ভাগ
এসকোহল	২ ভাগ

অন্তপ্রকার ।

কোপাল ১ ভাগ, অয়েল রোজমেরী ২ ভাগ এবং এসকোহল । গরম থাকিতে ব্যবহার করিবে ।

স্ততোর নেগেটিভ বার্ণিশ ।

স্ত্রাগারাক	৪ আউন্স
এসকোহল	২৮ "
অয়েল অব ল্যাভেণ্ডার	৩ "
ক্লোরোফর্ম	৫ ড্রাম

অন্তপ্রকার ।

ল্যাদা শক্ত বার্ণিশ	১৫ আউন্স
মেথিলেটেড স্পিরিট	২৫ "

শুক বার্ণিশ ।

পরিষ্কার ফিকে রেজিন সাড়ে তিন পাউণ্ড, টার্পিন তৈল ১ গ্যালন, গলাইয়া বেশ করিয়া মিশ্রিত কর । কালো রং করিবার ইচ্ছা করিলে যতটুকু কালো রং করিবার আবশ্যক হইবে, সেই পরিমাণ সাধারণ কুয়া মিশাইবে ।

অয়েল বাৰ্ণিশ ।

ৱেজিন ও পাউণ্ড গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড ভেনিস টাৰ্পিন ও এক গ্যালন ফিকা ড্রাইং অয়েল মিলাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে । পাতলা কৰিবাব জন্ত এক কোয়াৰ্ট টাৰ্পিন তৈল মিলাইবে ।

অন্তঃপ্রকার ।

অৰ্দ্ধ গ্যালন ড্রাইং অয়েলে ৩ পাউণ্ড ৱেজিন গলাইয়া পাতলা কৰিবাব জন্ত ২ কোয়াৰ্ট টাৰ্পিন তৈল মিশ্ৰিত কৰ । সাধাৰণ কাজেৰ জন্ত উক্ত দুইটি বাৰ্ণিশ বিশেষ উপযোগী ।

প্যাব্লিচ প্লাষ্টাৰেৰ প্ৰস্তুত দ্ৰব্যাদি বাৰ্ণিশ কৰিবাব প্ৰণালী ।

কোন একটি পৰিষ্কাৰ পাত্ৰে ২ পাউণ্ড জলে ৪ ড্ৰাম লাভা সোপ ও ৪ ড্ৰাম মোম কিছুক্ষণ সিদ্ধ কৰিয়া লও । লাগাইবাব সময় নম্বন বুক্স দ্বাৰা লাগাইবে । অধিক উজ্জল কৰিবাব ইচ্ছা কৰিলে বাৰ্ণিশ শুকাইয়া যাইলে একটি ৱেশমী ক্ৰমাৎ দ্বাৰা ধীৰে ধীৰে ঘৰিবে ।

প্ৰিণ্ট বাৰ্ণিশ ।

বেনজোল ও বাদামেৰ তৈল একত্ৰে মিলাইয়া লইলে হইল ।

প্ৰিণ্টাৰ্স বাৰ্ণিশ ।

যতটুকু প্ৰিণ্ট বাৰ্ণিশ লইবে, তাহাৰ দ্বিগুণ পৰিমাণে টাৰ্পিন তৈল মিলাইবে ।

ঐ, (যাহা কালিতে ব্যবহার হয়) ।

প্ৰত্যেক হন্দৰ ক্ৰাফ্ৰিফায়েড মসিনাৰ তৈলে ৫০ পাউণ্ড পৰিষ্কাৰ কালো ৱেজিন এবং ৫ পাউণ্ড টাৰ্পিন অয়েল মিশ্ৰিত কৰ, ইহা বহু কৰিবাব জন্তও ব্যৱহাৰ হয় ।

প্ৰিণ্টাৰ্স টাৰ অয়েল বাৰ্ণিশ ।

মসিনাৰ তৈল	৫০ ভাগ
লিথাৰ্জ	২০ "
পাইন ৱেজিন	২০ "

যে পৰ্য্যন্ত না তাৰবন হয়, সেই পৰ্য্যন্ত মসিনাৰ তৈলেৰ লিহিত

লিথার্জ ও পাইন রেজিন সিক্ত করিবে এবং ঠাণ্ডা হইলে বার্ণিশ তৈল মিশ্রিত করিবে।

বোম্বোপাত্র প্রভৃতির বার্ণিশ।

গাম এলিমি	৩০ ভাগ
সাদা এষার	৪৫ "
কয়লা	৩০ "
টার্পিন স্পিরিট	৩৭৫ "

গরম থাকিতে থাকিতে ব্যবহার করিবে এবং যাহাতে লাগাইবে, তাহাও গরম করিয়া লইবে।

টার বার্ণিশ।

(কাঠে বা লোহে লাগাইবার জন্য)

আলকাতরা	দেড় গ্যালন
টার্পিন স্পিরিট	পোনে এক পাইট
ভিট্রিয়ল অয়েল	৩ আউন্স
একটি কাঠি দিয়া আলকাতরার সহিত ভিট্রিয়ল মিশাইয়া তাহার পর টার্পিন মিশাইবে। যখন ঘন হইয়া আসিবে, তখন দ্রুত দিয়া লাগাইবে।	

ছাতার বার্ণিশ।

দশ ভাগ লিথার্জ চূর্ণ এবং ২০ ভাগ টার্পিন ২০ ভাগ মসিনার তৈলের সহিত সিক্ত করিয়া লও। রোজে শুকাইয়া লইবে।

বেহালার বার্ণিশ।

রেসিনফায়েড, এলকোহল অর্ধ গ্যালন ; গাম স্ত্রাগুয়ারাক ৬ আউন্স ; গাম ম্যাটিক ৩ আউন্স ও টার্পিন অর্ধ পাইট। উক্ত সমস্ত দ্রব্যগুলি একটি টিনে করিয়া যতক্ষণ পর্যন্ত না ভালরূপে গলিয়া মিশিয়া যায়, ততক্ষণ পর্যন্ত একটি ঠোঙের উপর বসাইয়া জাল দিবে। গলিয়া গেলে ছাঁকিয়া লইবে। অধিক ঘন হইলে টার্পিন বার্ণিশ মিশাইয়া পাতলা করিবে। বার্ণিশ মিশাইবার পূর্বে ছাঁকিয়া লইবে। লালভ রং করিতে হইলে ক্যান্ডিড, লগউড বা এনিলিন দিবে।

ওৱাটাৰপ্ৰফ বাৰ্শি।

১. যে পৰ্যন্ত না উত্তৰকপে যিশিয়া বাৰ, সেই পৰ্যন্ত ২ কোৱাট মসিনাৰ
 তৈল ও অৰ্দ্ধ পাউণ্ড ক্লাউয়াৰ অব সালকাৰ একত্ৰে সিদ্ধ কৰ।
 নৃতী জিনিবৰ উপৰ ইহা ওৱাটাৰপ্ৰফ বাৰ্শি-বৰূপ ব্যবহার হয়।

বাৰ্বেল নিৰ্দিষ্ট দ্ৰব্যাদি বন্ধা কৰিবাৰ জন্ত যোম বাৰ্শি।

- ২ ভাগ যোম ও ৮ ভাগ খাটি শিৰিট অব টাইন গলাইয়া লও।
 বুৰ পাতলা কৰিয়া লাগাইবে। বাহাৰ উপৰ লাগাইবে, তাহা যেন
 বেশ শুক হয়।

প্রাচীর ও কাঠ রঞ্জন

দেয়ালে বা কাঠে শীতকালে রং করা উচিত। কেন না, গ্রীষ্মকালে রং করিলে দেয়াল বা কাঠ তৈল শুবিয়া লয়, আর শীতকালে রং করিলে তৈল বাহিরে শুকাইয়া শক্ত হইয়া যায়। সুতরাং শীতকালে রং করিলে রং দ্বারা কাঠ রক্ষা হইয়া থাকে। রং দিবার পূর্বে যে স্থানে রং করিতে হইবে, সেই স্থান প্রথমে শিরীষ কাগজ দিয়া বেশ করিয়া ঘষিয়া পরিষ্কার করিয়া তাহাতে বার্ষিক দিবে।

প্রত্যেকবার রং করাকে রংয়ের কোট বলে।

পার্কমেন্ট, দস্তানা প্রভৃতি গলাইয়া যে ম্ল (শিরীষ) প্রস্তুত হয়, তাহাকে গাইজ বলে।

সাধারণ রংয়ের ভাগ

যে রং প্রস্তুত হইবে	কোয়ান্টি জেড	ডুমা	বেড শুকার	ভার্ভিগ্রিন	গোডান এম্বার	শ্যামিন্স ব্রাউন
সাদা	১০০	ভাগ
কালো	...	১০০
সবুজ	...	২৫	৭৫	...
পাথুরে রং	৯৯	১	...
সীসার রং	৯৮	২
লাল	৫০	৫০
চকোলেট	...	৪	৯৬

স্ল্যাকবোর্ড করিবার প্রণালী ।

প্রথমে তক্তাতে সাধারণ কালো পেণ্ট করিবে ; তাহা শুকাইলে আর একপর্দা টার্পিন মিশ্রিত কালো পেণ্ট দিবে । শেষ কালের পেণ্ট শুকাইলে দেখিবে যে, মিশ্র কালো রং হইয়াছে ।

অন্তপ্রকার ।

একটা টিনের বা লোহার পাত্রে কতকগুলি ভূষা রাখিয়া আঙনের উপর বসাইবে এবং সেই ভূষাগুলি পুড়িয়া যখন লাল হইয়া বাইবে, তখন নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে । ঠাণ্ডা হইলে যে কোন সমান পাত্রে উপর রাখিয়া ছুরীর ফলা দিয়া বেশ করিয়া পিষিয়া লইয়া তাহাতে দেড় গাইট স্পিরিট অব টার্পিন মিশাইবে এবং ব্রুসের দ্বারা তক্তায় লাগাইবে । আর যদি তক্তা নূতন হয়, তবে গরমজলে ভূষা ও অর্ধপাউণ্ড পেটেন্ট ড্রয়ার মিশাইয়া একবার কি দুইবার কোট দিবে এবং তাহা শুকাইবারাত্র পোড়া ভূষার কোট দিবে ।

গোল্ড পেণ্ট ।

সাইজের সহিত ব্রোজ পাউডার মিশাইবে না, যে জিনিষটি গিল্টি করিতে হইবে, তাহাতে প্রথমে সাইজ দিয়া কোট দিবে । উহা শুকাইয়া গেলে অথচ সামান্য চিটা থাকিতে থাকিতে ব্রোজ পাউডার মোটা অথচ নরম ব্রুসের দ্বারা লাগাইবে ।

লৌহ পেণ্ট ।

পরিষ্কার শক্ত উড্‌টার ১০ পাউণ্ড ; ভূষা বা মিনারাল ব্ল্যাক সওয়া পাউণ্ড ; স্পিরিট অব টার্পিন সাড়ে পাঁচ গাইট ।

প্রথম একটি লোহার পাত্রে উড্‌টার ৪ ঘণ্টা পর্য্যন্ত জাল দিয়া গলাইয়া, উলান হইতে নামাইয়া ঘরের বাহিরে রাখিবে এবং অল্প গরম থাকিতে থাকিতে টার্পিন ও ভূষা বা মিনারাল ব্ল্যাক বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে । অধিক ঘন হইলে আবশ্যকমত অধিক পরিমাণে টার্পিন মিশাইবে ।

কেহ টার্পিনের পরিবর্তে বেনজটিন মিশ্রিত করেন । কিন্তু তাহাতে ঐ তাল হয় না ।

টানারের পরিবর্তে এক্স্যান্টাম দিলে রং আরও ভাল হয় ।

লাইম পেট ।

১৫ ড্রাম. উত্তম ঘন শিরীষ (বাহাতে এক পাউণ্ড কষ্টিক লাইম থাকে এক্রপ ঘন) মিক্ অব লাইমের সহিত মিশ্রিত করিয়া সিক্ক করিয়া গলাইবে এবং তাহাতে মসিনার তৈল দিয়া সাবানের পেটের যত ঘন করিবে ।

যে রং চুণের দ্বারা নষ্ট হয় না, সেই রং ইহাতে মিশাইয়া আবশ্যকমত রং করিয়া লইবে । তবে ব্রাউন বা ব্রাউন ইয়োলো রং করিতে হইলে বোরাক্সের সহিত গলান গালা মিশাইবে ।

পেট করিয়া তাহার উপর মসিনার তৈল বা টার্পিণের বার্ষিক দিবে । কেন না তাহাতে রং আরও উজ্জল হয় ।

কাঠ, পাথর বা ইটের মেঝের উপর এই পেট প্রায়ই ব্যবহার হইয়া থাকে ।

মেরিণ পেট ।

রেড্ লেড্ ৪৪ ভাগ ; কৃষ্ণক সিলভার ২৪ ভাগ ; ঘন টার্পিণ পোর্নে ছয় ভাগ ; পাকা মসিনার তৈল আবশ্যকমত ।

যে পর্য্যন্ত না সম্পূর্ণরূপে মিশিয়া যায়, সেই পর্য্যন্ত টার্পিণের সহিত যতটুকু সিলভার ঘসিবে এবং তাহার পর তাহাতে রেড্ লেড্ মারিয়া তাল করিয়া মিশ্রিত করিয়া আবশ্যকমত পাকা মসিনার তৈল মিশাইবে ।

তৈল যত কম দেওয়া যায়, ততই রং ভাল ও দীর্ঘকালস্থায়ী হয় ।

রং লাগাইবার পূর্বে এক কোট অক্সাইড অব আয়রনের পেট লাগাইবে, কেন না তাহার উপর প্রথমে বর্ণিত রং ভালরূপে বসে ।

তৈলে রং মিশাইবার প্রণালী ।

যেখানে কারুকার্য নাই অথচ ঘরের বাইরে রং করিবার আবশ্যক হইবে, সেখানে পাকা তৈল ব্যবহার করিবে, আর কারুকার্যের উপর বা ঘরের ভিতরের রংয়ে মসিনার তৈল, টার্পিণ ও সামান্য পরিমাণে ড্রয়ার মিশাইবে । এই রংগুলি কেবল তৈলে বাটিয়া লইলেই হইল, উহাতে প্রায় আর কিছু মিশ্রিত করিতে হয় না । তৈল যত কম ব্যবহার করিবে, ততই রংয়ের উজ্জলতা কম হইবে ।

নানাবিধ রং প্রস্তুত প্রণালী ।

বিভিন্ন প্রকারের রং প্রস্তুত করিতে হইলে প্রধান উপাদানটি ঘন ও অস্তান্ত রংগুলি তদপেক্ষা পাতলা করা উচিত । নিম্নে যে তালিকা দেওয়া হইল, তাহাতে সর্বপ্রথমে যে রংয়ের নাম লেখা হইল, সেইটি সর্বপ্রধান উপাদান এবং তৎপরবর্তী তাহার পর-পর অধিক আবশ্যকীয় উপাদান ।

যেদ্রুপ বোর বা ফিকে রং করিবার ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণে বেনী বা কম পরিমাণে অস্তান্ত রংগুলি প্রধান উপাদানের সহিত মিশাইবে ।

মিশ্রিত রংয়ের তালিকা ।

স্নাফ—হোয়াইট, ইয়োলো, ওকার রেড ।

চেটনাট—রেড, ব্ল্যাক, ইয়োলো ।

চকোলেট—কঁচা এম্বার, ব্ল্যাক ।

ক্রায়েট—রেড, এম্বার ব্ল্যাক ।

কপার—রেড, ইয়োলো, ব্ল্যাক ।

ডাভ—হোয়াইট, সিন্দুর, ব্লু, ইয়োলো ।

ড্রাব—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, রেড, ব্ল্যাক ।

ফন্—হোয়াইট, ইয়োলো, রেড ।

ফ্রেস—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, সিন্দুর ।

ফ্রিষ্টোন—রেড, ব্ল্যাক, ইয়োলো ওকার, হোয়াইট ।

ফ্রেঞ্চগ্রে—হোয়াইট, প্রসিয়ান ব্লু, লেক্ ।

গ্রে—হোয়াইট লেড, ব্ল্যাক ।

গোল্ড—হোয়াইট, টোন ওকার, রেড ।

গ্রীপব্রোজ—ক্রোম ; গ্রীণ, ব্ল্যাক, ইয়োলো ।

গ্রীণ পি—হোয়াইট, ক্রোম গ্রীণ ।

লিম্ব—হোয়াইট, ক্রোম ইয়োলো ।

সাইমটোন—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, ব্ল্যাক রেড ।

গুলিভ—ইয়োলো, ব্লু, ব্ল্যাক, হোয়াইট ।

অয়েক—ইয়োলো, রেড ।

পিচ—হোয়াইট, সিল্ডুর ।

পার্ল—হোয়াইট, ব্ল্যাক, ব্লু ।

পিক—হোয়াইট, সিল্ডুর, লেক্ ।

পার্পল—ভায়োলেট, রেড (একটু অধিক পরিমাণে)

হোয়াইট—ব্ল্যাক হোয়াইট, ম্যাডার লেক্ ।

জাণ্ডেটিন—হোয়াইট, ইয়োলো ওকার, ব্ল্যাক, রেড ।

ব্ল্যাক—ইয়োলো, ভ্যাণ্ডাইক ব্রাউন ।

ভায়োলেট—রেড, ব্লু, হোয়াইট ।

রংয়ের গন্ধ নষ্ট করিবার উপায় ।

যে ঘরে রং করা হইয়াছে, তাহার মেঝেতে কোন একটি পাত্রে কয়লায় আঙনের উপর ২ বা ৩ মূঠা জারিপার বোর দিয়া ২৪ ঘণ্টা পর্যন্ত সমস্ত জানালা ও কপাট বন্ধ রাখিবে । ঐ সময় অতিবাহিত হইলে ঘর খুলিলে দেখিতে পাইবে যে, রংয়ের তীব্র গন্ধ নষ্ট হইয়াছে ।

ড্রাস্টার

[ড্রাস্টারের মধ্যে পেশা লিথার্জ ও সুগার অব লেড সর্বোৎকৃষ্ট । প্রথমটি ঘোর বা মধ্যমিৎ রংয়ে ও শেষেরটি ফিকে রংয়ে ব্যবহৃত হয় ।]

কোবান্ট ও ম্যাঙ্গ্যানিস বেনজয়েট ।

প্রথমে বেনজরিক এসিড খুব গরম জলে গুলিয়া কোবান্ট কার্বনেট মিশাইবে এবং যতক্ষণ পর্যন্ত না পীজলা মরিয়া যায়, সেই পর্যন্ত বেশ করিয়া নাড়িতে থাকিবে । সমস্ত জিনিসগুলি ভাল করিয়া মিশিয়া গেলে ছাঁকিয়া লও, তাহা হইলে অতিরিক্ত কার্বনেটের ভাগ কম হইবে এবং উহা শুকাইয়া গেলে এসিডের ভাগ উবিয়া যায় । এইরূপে কার্বনেট কমিলে ও এসিড উবিয়া গেলে যে ইকু ব্রাউন রংয়ের কঠিন পদার্থ অবশিষ্ট থাকে, তাহা বেশ করিয়া শুঁড় করিয়া লও ।

উক্ত প্রণালীতে কোবাল্টের পরিবর্তে ম্যাঙ্গানিস কার্বনেট মিশাইলে ম্যাঙ্গানিস বেনজয়েট প্রস্তুত হয়।

ইহা কোবাল্ট বেনজয়েট অপেক্ষা রংকে শীঘ্র শুক করে এবং তদপেক্ষা অল্প পরিমাণে ব্যবহার হয়।

কুয়েটিক ড্রয়ার।

জিক কার্বনেট ১০ পাউণ্ড ; ম্যাঙ্গানিস বোরেট ১০ পাউণ্ড, মগিনার তৈল ২০ পাউণ্ড।

তৈলের সহিত অল্পাংশ দ্রব্যগুলি ভাল করিয়া পিষিয়া লইয়া টিনের পাत्रে রাখিবে।

ম্যাঙ্গানিস বোরেটের শুক করিবার শক্তি অত্যন্ত অধিক, এজন্য উহা কমাইবার জন্য ২৫ পাউণ্ড জিক হোয়াইটের সহিত এক পাউণ্ড ম্যাঙ্গানিস বোরেট ভাল করিয়া মিশাইবে। ইহা মিশ্রিত পদার্থের এক পাউণ্ড ২০ পাউণ্ড পেণ্টে মিশাইলেও শীঘ্র শীঘ্র রং শুকাইয়া যায়।

সামান্য পরিমাণ সুগার অব লেড মগিনার তৈলে মাড়িয়া অথবা গলাইয়া লইলে উৎকৃষ্ট ড্রয়ার প্রস্তুত হয়।

উৎকৃষ্ট লিবার্ড কোনপ্রকার ড্রয়িং অয়েলে মাড়িয়া বা গলাইয়া লইবে। ইহা ঘোর বা মধ্যবিৎ প্রকারের রংয়ে ব্যবহার হয়।

হোয়াইট কপারাস কোনপ্রকার ড্রয়িং অয়েলে পূর্ববৎ মিশাইয়া লইবে।

সুগার অব লেড কোনরূপ ড্রয়িং অয়েলে উপযুক্ত প্রকারে মিশাইয়া লইবে।

এই দুইটি ড্রয়ার ফিকা রংয়ে ব্যবহার হয়।

ড্রয়ার ব্যবহার সম্বন্ধে নিম্নলিখিত নিয়মগুলির প্রতি বিশেষ লক্ষ্য রাখিবে।

(১) যে সমস্ত রং তৈলে শীঘ্র শুকাইয়া যায়, তাহাতে ড্রয়ার দিবে না।

(২) অতিরিক্ত পরিমাণে ব্যবহার করিবে না।

(৩) রং লাগাইবার অব্যবহিত পূর্বে মিশাইবে।

(৪) রংয়ের সহিত কেবল একপ্রকার মাত্র ড্রয়ার ব্যবহার করিবে।

(৫) সর্বশেষে যে ফিকে রং দেওয়া হয়, তাহার সহিত ড্রায়ার ব্যবহার করিবে না।

গালার কাজ

সাধারণ গালা একপ্রকার পোকায় লাগা হইতে ভয়ে। সাধারণতঃ সৌলমোহর করিবার জন্য যে সমস্ত গালা ব্যবহার হইয়া থাকে, তাহা খাঁটি গালা নহে, উহাতে নানাবিধ দ্রব্য দিয়া প্রস্তুত হয় এবং রং যিশাইয়া নানাপ্রকার রংয়ের হইয়া থাকে। নিম্নে কয়েক প্রকার উক্তরূপ গালা প্রস্তুতের প্রণালী লিখিত হইল এবং এইপ্রকার গালা সাধারণতঃ বাজারে বিক্রীত হইয়া থাকে।

কালো।

খাঁটি গালা	১৬ ভাগ
টার্পিণ	১২ "
রেজিন	১২ "
খড়ি	৩ "
জিপসাম	২ "
তাইন ব্ল্যাক	৭ "

অন্তপ্রকার।

খাঁটি গালা	২ ভাগ
হলুদে রেজিন	৩ "
আইডরি ব্ল্যাক	২ "

সকল দ্রব্যগুলি মিহি গুঁড়া করিয়া মৃদু আঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, (সাধারণ)।

রেজিন	৬ পাউণ্ড
খাঁটি গালা	২ "

গলাইয়া তাহাতে ২ পাউণ্ড তেনিস টার্পিণ ও রং করিবার জন্য কুয়া মিশ্রিত কর।

ঐ, (বোতলের উপর মোহর করিবার নিমিত্ত) ।

৬ ভাগ বেজিন ও ৩ ভাগ প্যারাক্সিন একত্রে গলাইয়া তাহাতে সাড়ে আটাইশ ভাগ ভূষা মিশ্রিত কর ।

খাটি গালা	ভাগ
ফল্গটল	
হলদে বেজিন	

অন্তপ্রকার ।

খাটি গালা	৭ ভাগ
টার্পিন	
পাইন বেজিন	সাড়ে তিন ভাগ
ম্যাগনেসিয়া	১ "
খড়ি	২ "

যে-কোন প্রকারের ম্ল, বং দুই হইতে আড়াই ভাগ তাল করিয়া গুঁড়া করিয়া মৃদু আঁচে বিশেষ সাবধানতার সহিত গলাইয়া মিশ্রিত কর ।

ঐ, ফিকে ব্রাউন ।

খাটি গালা	সাড়ে সাত আউন্স
ভেনিস টার্পিন	৪ "
বংয়ের অল্প ব্রাউন ওকার (বং)	১ "
সিল্কুর অথবা সিনাবার	অর্ধ "

ঐ, ব্রাউন ।

খাটি গালা	৪ ভাগ
টার্পিন	১২ "
পাইন বেজিন	৮ "
অপসাম	৪ "
খড়ি	৪ "
আষার বং	৪ "

ঐ, গ্রীণ ।

খাটি গালা	১৪ ভাগ
-----------	--------

টার্পিং	১৬ ভাগ
পাইন রেজিন	৮ "
ম্যাগনেসিয়া	৩ "
বার্শিন ব্লুং	৫ "
ক্রোম ইয়োলো বং	৫ "

অন্য প্রকার ।

খাঁটি গালা	১৫ ভাগ
পাইন রেজিন	২৪ "
টার্পিং	১২ "
জিপসাম	সাড়ে চারি "
খড়ি	৬ "
মাউন্টেন ব্লুং	৯ "
ওকার বং	৯ "

ঐ, পার্শেল মোহর করিবার জন্য

খাঁটি গালা	৭ ভাগ
রেজিন	১৩ "
টার্পিং	১০ "
অয়েল টার্পিং	১ "
খড়ি	৩ "
জিপসাম	২ "
সিনাবার (বং)	৫ "

অন্য প্রকার ।

খাঁটি গালা	৬ ভাগ
রেজিন	২৪ "
টার্পিং	১৫ "
অয়েল টার্পিং	দেড় "
খড়ি	৯ "
জিপসাম	১৬ "
বিনিয়াস (বং)	১৮ "

অস্ত্রপ্রকার ।

কালোকোনি	২০ ভাগ
পাইন বেজিন	১০ "
টার্পিন	৫ "
খড়ি	সাড়ে সাত "
অয়েল টার্পিন	তিন ভাগের একভাগ

ঐ, লাল—(উৎকৃষ্ট)

খাটি গালা	২৪ ভাগ
টার্পিন	১৬ "
সিনাবার (বং)	১৮ "
অয়েল টার্পিন	৪ "
ম্যাগনেসিয়া	৬ "

অস্ত্রপ্রকার ।

খাটি গালা	১০ ভাগ
টার্পিন	৬ "
অয়েল টার্পিন	১ "
খড়ি	১ "
ম্যাগনেসিয়া	২ "
সিনাবার (বং)	৮ "

অস্ত্রপ্রকার ।

খাটি গালা	২০ ভাগ
টার্পিন	২ "
অয়েল টার্পিন	১ "
খড়ি	৩ "
জিপসাম	৩ "
ম্যাগনেসিয়া	অর্ধ "
সিনাবার (বং)	১২ "

ঐ, (সাধারণ) ।

বেজিন	৪ পাউণ্ড
গালা	

একত্রে গলাইয়া তাহাতে

ভেনিস টার্পিণ

ৱেড লেড (রং)

মিশ্রিত কর ।

পোর্নে এক পাউণ্ড

পোর্নে এক পাউণ্ড

অন্তপ্রকার ।

খাটি গালা

ভেনিস টার্পিণ

চীনে সিন্দূর

৫০ ভাগ

সাড়ে বার ”

সাড়ে সাইত্রিশ ”

ঐ, (মধ্যম প্রকার) ।

খাটি গালা

টার্পিণ

অয়েল টার্পিণ

খড়ি

ব্যাগনেসিয়া

সিনাবার (রং)

খাটি গালা

বেজিন

টার্পিণ

অয়েল টার্পিণ

খড়ি

জিপসাম

সিনাবার (রং)

১ ভাগ

৮ ”

অর্ধ ”

৩ ”

১ ”

৬ ”

৪ ”

৬ ”

৬ ”

অর্ধ ”

২ ”

৩ ”

৪ ”

গোল্ড (স্বর্ণবর্ণের) সিলিং ওয়াক্স ।

৪ আউল ফিকা রংয়ের খাটি গালা একটি ভানার পাত্রে খুব মৃদু আঁচে গলাইয়া সওয়া এক আউল গরম ভেনিস টার্পিণ মিশ্রিত কর ও তাহাতে ৩ আউল অলের শুঁড়া বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশ্রিত করিয়া একটি বাতুনিনিষিত হাতে ঢালিয়া ছড়াইতে দাও ।

ওয়ার্ন নিক ।

একভাগ ইরোলো সোপ ও ৩ ভাগ জাপানিজ ওরান্ন, ২১ ভাগ জলের সহিত যতক্ষণ পর্যন্ত না সাবান গলিয়া যায়, সেই পর্যন্ত আল দাও ।

ইহা কাঠের কারুকার্য পালিসের জন্য ব্যবহার হয় ।

পিপ্তল গিল্টি ।

একভাগ সল্ফিউরিক এসিড ও দুই ভাগ নাইট্রিক এসিড একত্রে একটি মুগুর বা প্রস্তরময় পাত্রে রাখ । অপর দুই-তিন পাত্রে পরিষ্কার জল রাখ । পরে পিপ্তলের তার করিয়া বা অথ কোন উপায় দ্বারা পিপ্তলের অলঙ্কার-আদি ঐ এসিডের পাত্রে ডুবাইয়া তৎক্ষণাৎ তুলিয়া ঐ পরিষ্কার জলमध्ये ক্রমাবয়ে ডুবাও । যদি পিপ্তলে কলক অথবা তৈলবৎ কোন পদার্থ লাগিয়া থাকে, তাহা হইলে সোডা ও পটাসের জলে আল দিয়া লইবে ।

জর্মন সিল্ভার ।

দুই ভাগ তামা, একভাগ দস্তা ও একভাগ নিকল একত্রে মিশ্রিত করিলে উত্তম জর্মন সিল্ভার প্রস্তুত হয় । ইহাতে খড়ীর চেইন প্রভৃতি প্রস্তুত হয় । ইহা দেখিতে রূপার মত, ইহাতে পালিশও উত্তম হয় ।

কৃত্রিম বর্ণ ।

বিশুদ্ধ তাম্র	সওয়া ছয় তোলা ।
দস্তা	এক তোলা এক আনা
টার্টার	নয় আনা ।
ব্যাগ্‌নেশিয়া	ছয় ”
সাল-এবোনিয়া	তিন ”
কলিফ্লু	দুই ”

তাত্র মুচিতে করিয়া অগ্নিতে গলাইবে ; পরে দস্তা ভিন্ন অপর সমস্ত দ্রব্য উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া ক্রমে ক্রমে মিশাইবে । প্রায় অর্ধলটাকাল উত্তমরূপে নাড়িয়া উহাতে কিকিৎ সোহাগা দিবে ; তৎপরে দস্তা টুকরা করিয়া উহাতে দিয়া মুচি ঢাকিয়া দিবে । কুড়ি মিনিটকাল উত্তাপে রাখিবে । ইহাতে চেন, অল্পদী প্রভৃতি দ্রব্য ঠিক স্বর্ণের ত্রায় হয় । খুব ভাল করিয়া না দেখিলে আসল কি নকল বুঝিতে পারিবে না ।

গুয়াটার-গিল্টি ।

তাত্র, পিত্তল বা ব্রোঞ্জে নির্মিত দ্রব্যের উপর সোনার এমলগ্যামের (Amalgam of gold) স্বচ্ছ আবরণ দেওয়াই এই গিল্টির প্রধান উদ্দেশ্য । সকল ধাতুই পারায় মিশ্রিত হইয়া নরম হয় । পারদ-মিশ্রিত স্বর্ণকেই সোনার এমলগ্যাম বলে । গনিজ স্বর্ণেরণু পারদের সাহায্যে পিণ্ডিকৃত হয় । পরে অগ্নিতাপে পারা উড়াইয়া দিলেই স্বর্ণপিণ্ড বিচ্ছিন্ন থাকে । প্রথমতঃ, কোন দ্রব্যে এমলগ্যাম মাখাইয়া উত্তাপ দিয়া সাবধানে পারদ বহিস্কৃত করিলে, অত্যন্ত সৌন্দর্যশালী বহুদিন স্থায়ী গিল্টি হইয়া থাকে । পারদ বাষ্পাকারে বিনির্গত হইয়া শিল্পাদিগের শরীরে প্রবেশ করিতে পারে । এইরূপ হইলে যৌর অনিষ্ট হইয়া থাকে । এই অনিষ্ট নিবারণার্থ ডি, আরসেট (D. Arcet) নামক জনৈক ফরাসি-পণ্ডিত এক প্রকার ফরনেস (Furnace) বা হাপর প্রস্তুত করিয়াছেন ; উহাতে পারদ বাষ্পাকারে উৎখত হইয়া বহির্দেশে যাইতে পারে না, হাপরেই সংগৃহীত হয় । গুয়াটার-গিল্টি বিষয়ে পারদর্শী হইতে গেলে, কোন শিল্পবিদ্যালয়ে শিক্ষা করিতে হয় অথবা কোন দক্ষ ব্যক্তির নিকট থাকিয়া যনোযোগপূর্বক প্রশালী-পদ্ধতি শিখিতে হয় । পুস্তকের মলাটে স্বর্ণ-প্রতিকৃতি প্রভৃতি অঙ্কিতকরণ জন্ত, গম্‌ম্যাষ্টিকের অতি সূক্ষ্ম চূর্ণ অতিলাভিত বা নির্দিষ্ট স্থানে বিকীর্ণ করিতে হইবে । পরে লোহ বা পিত্তলের যন্ত্র (বাহাতে উক্ত অক্ষর বা প্রতিকৃতি অঙ্কিত আছে) উত্তপ্ত করিয়া তাহাতে সোনার পাত দিয়া সেই স্থান তাপিত করিলে ম্যাষ্টিক চূর্ণ দ্রবীভূত হইয়া যায় । স্বর্ণপত্র উহাতে সংলিপ্ত হইয়া, স্বর্ণের অক্ষর ও স্বর্ণের প্রতিকৃতিরূপে পুস্তকের মলাটে প্রতীয়মান হইয়া থাকে । পিত্তলের

বোতাম প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। একটি পাত্রে গিল্টির এমলগ্যাম আবশ্যকমত একোয়াডটিস্ অর্থাৎ নাইটিক এসিডের জলে বিগলিত করিতে হইবে। পরে বোতাম বা অন্ত্র দ্রব্য উহাতে নিমজ্জিত করিয়া নাড়িতে হইবে। তৎপরে তুলিয়া দ্রব্যটি ওয়াশ-লেদার নামক চর্খদ্বারা পরিষ্কৃতকরতঃ উত্তপ্ত করিতে হইবে। শীতল হইলে বুরুশ বা কুচী দ্বারা মার্জিত করিয়া বিয়ার (Beer) দিয়া ধৌত করিলে সুন্দর গিল্টি হইবে। চন্দ্রাদিতে রৌপ্য-গিল্টি করিতে হইলে, সাধারণতঃ ডিম্বের খোতাংশ কিম্বা শিরীষ মাখাইয়া, উহাতে রাং কিম্বা রৌপ্যের পাত সংলিপ্ত করিতে হইবে। পরে শুষ্ক হইলে, গোল্ড কলার ল্যাকার নামক প্রলেপ (Gold colour lacquer) মাখাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। সাইনবোর্ডে স্বর্ণ-অক্ষর লিখিবার জন্ত প্রথমতঃ অক্ষরগুলি পীতবর্ণ রঙে অঙ্কিত করিয়া, তাহাতে “গোল্ড-সাইজ” নামক দ্রব্য মাখাইতে হইবে। পরে উহা অর্ধ শুষ্ক হইলে, স্বর্ণপাত সংলিপ্ত করিয়া বার্ণিশ করিয়া লইতে হইবে। গোল্ড-সাইজ গিল্টি ওয়ালাদের নিত্য ব্যবহার্য্য দ্রব্য। লৌহ ইস্পাতাদি পদার্থ গিল্টি করিতে হইলে, প্রথমতঃ উহাকে উত্তমরূপে পরিষ্কৃত করিবে। পরে ইহাতে পারদ-বিগলিত স্বর্ণ মাখাইয়া উত্তপ্ত করিলে, পারদ বাষ্পীভূত হইয়া যাইবে। কেবলমাত্র স্বর্ণ উহাতে সংলিপ্ত হইয়া থাকে। অবশেষে ইহাকে পালিশ করিয়া লইতে হইবে। এই প্রকারে স্বর্ণ-অক্ষর ও নানা প্রকার প্রতিমূর্তি তরবারির ফলকেও লিখিত হইয়া থাকে; কিন্তু ইহা অধিককাল স্থায়ী হয় না। পশম, রেশম, সাটিন, অস্থি, হস্তিদন্ত প্রভৃতি দ্রব্যে স্বর্ণ-গিল্টি করিতে হইলে এইরূপ করিতে হইবে। প্রথমে দ্রবীভূত পারক্লোরাইড অব গোল্ড (Solution to nutral perchloride of Gold) একভাগ জলের সহিত মিশ্রিত করিয়া উহাতে পূর্বোক্ত দ্রব্য নিমজ্জিত করিতে হইবে। ঐ দ্রব্যে হাইড্রোজেন গ্যাসের প্রবাহ লাগাইলে সুন্দর গিল্টি হইবে। এই প্রকার গিল্টির উপর বায়ু নীজ কোনরূপ অনিষ্ট করিতে পারে না। স্তব্ধ রাং গিল্টিও সহজে নষ্ট হয় না।

হুঁতে

সম-পরিমাণ গন্ধকদ্রাবক ও তাম্র একত্রে মিশ্রিত করিয়া কড়ায় জাল

দিলে ছুঁতে প্রস্তুত হইল। ভুথ বা ছুঁতে গন্ধক-মিশ্রিত তাম্র ব্যতীত আর কিছু নহে, এই জন্তই ইহার ইংরাজি নাম সল্ফেট অব কপার।

হীরাবস।

গন্ধকদ্রাবকের সহিত লৌহ মিশ্রিত করিলে হীরাবস প্রস্তুত হয়। হীরাবস গন্ধক-মিশ্রিত লৌহ ব্যতীত আর কিছু নহে, এইজন্য ইহার নাম সল্ফেট অব আয়রন।

হিন্দুল।

পারা ও গন্ধক সমপরিমাণ লইয়া একত্রে মাড়িয়া অগ্নিতে উত্তাপ দিলে হিন্দুল প্রস্তুত হয়। পারা-মিশ্রিত গন্ধকই হিন্দুল। ইহাকে সল্ফেট অব মার্কাসি বলে। আয়ুর্কোষে হিন্দুলোথ রসই পারদ।

পিস্তল।

দুইভাগ তামা ও একভাগ দস্তা মিশ্রিত করিলে উৎকৃষ্ট পিস্তল প্রস্তুত হয়। কিন্তু কোন কোন পিস্তলে তামার ভাগ অধিকও থাকে। আবার কোন কোন পিস্তলে তামা ও দস্তার সহিত কিকিং টিন ও সীসা মিশান হয়।

কাঁসা।

তিনভাগ তামা ও একভাগ রাং মিশ্রিত করিলে কাঁসা প্রস্তুত হয়। এখন টিন দস্তাও মিশান হয়।

ঘটিবাটি কালিবার রাঙবাল।

একভাগ রাং ও দুইভাগ সীসা একত্রে মিশ্রিত করিলে, এই রাঙবাল প্রস্তুত হয়।

বসুকের গুলি।

দুইভাগ সীসা, একভাগ রাং ও হরিতাল মিশ্রিত করিলে গুলি প্রস্তুত হয়। সচরাচর কেবল সীসাতেই সাধারণ গুলি প্রস্তুত হয়।

পারা জমাইবার কোশল।

সমপরিমাণ পারা ও ছুঁতে থলে মর্দন করিলে কাদার স্তায় হয়। ইহাতে নানাবিধ গঠনের নানারূপ দ্রব্য সহজে নির্মিত হয়।

কুইল মেট্যাল।

টিন সওয়া দুই হটাক, বিষবৎ বাত্ব এককাঁচা, এককাঁচা রসায়ন বা

সুন্নামা, সীসা এককোঁচা একত্রে একটি পাত্রে গলাইলে উত্তম রৌপ্য-
বর্ণযুক্ত মিশ্র ধাতু প্রস্তুত হয়।

পিউটার ধাতু।

প্রথমে মুঁচিতে করিয়া আগুনে বগাইয়া দেড়সের দ্রব টিন করিবে ;
তৎপরে একপোয়া সীসা, দেড়ছটাক তাম্র, অর্ধছটাক দস্তা তাহাতে
যোগ করিবে। গলিয়া মিশিয়া উহা রৌপ্যবর্ণ পিউটারে পরিণত
হইবে।

সোয়াসা বা কৃত্রিম সোনা।

তাম্র দুই ছটাক ও অর্ধছটাক দস্তা একত্রে একটি মুঁচিতে করিয়া
গলাইলে উত্তম স্বর্ণবর্ণ সোয়াসা প্রস্তুত হইবে। ইহাতে কৃত্রিম
স্বর্ণের তায় সকল দ্রব্য প্রস্তুত হইবে।

লৌহকে তাম্র-বর্ণ করা।

কিকিং জলের সহিত ভুঁতে মিশ্রিত করিয়া একটা কাঁচের পাত্রে যুড়
অগ্নিদ্বারা উত্তপ্ত করিবে, গরম হইলে নামাইয়া লইবে। ঐ জলে
লৌহ-নির্মিত বস্তু ডুবাইলে তাম্রবর্ণ হইবে। ভুঁতে তাম্র লৌহে
লাগিলেই লৌহ তাম্রযুক্ত হয়। তেঁতুল ও ভুঁতে জলে গুলিয়া ঐ
জলে যে লৌহদ্রব্য চোবাইবে, তাহাই তায়ে আবৃত হইবে। দুই-চারি
বার চোবাইয়া ঠুকিয়া দেখিবে, তাম্র পাত করিয়া পড়িবে।

সোনা-রূপার অলঙ্কার পরিষ্কার করিবার উপায়।

সমান ভাগ লবণ ও ফটিকরি বাটিয়া অপরিষ্কৃত অলঙ্কারে নাখাইয়া
লালবর্ণ হওয়া অবধি অগ্নিতে দিবে। যখন দেখিবে, বেশ লালবর্ণ
হইরাছে, তখন উঠাইয়া পরিষ্কার জলে ফেলিবে, জল হইতে উঠাইয়া
একখানি নেকড়ায় করিয়া তেঁতুল দিয়া মাজিয়া বেশ করিয়া ধুইয়া
পুনরায় আগুনের উত্তাপে শুষ্ক করিয়া লইবে। ইহাতে পুরাতন
গহনা ঠিক নূতনের তায় দেখাইবে।

লৌহময় অস্ত্রাদির উপর নাম লিখিবার কৌশল।

সমপরিমাণ নিশাদল, তুঁতে, লাজিয়াটি এবং জরদরগের ফটিকরি
একত্রে কাগজি লেবুর রসে দুই-তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। যে দ্রব্যের

উপর লিখিবে, তাহাতে মোম মাখাইয়া লইবে এবং লৌহ-লেখনী দ্বারা উত্তমরূপে চাপিয়া লিখিবে। পরে ফাঁকে ফাঁকে উক্ত রস ঢালিয়া দিয়া একঘণ্টা কাল রৌদ্রে শুক করিয়া লও। অনন্তর নির্মল জল দ্বারা ধৌত করিয়া ফেল। এখন দেখ, অস্ত্রে কেমন লেখা হইয়াছে।

সোনা গালাইবার উপায়।

ক্লোরাইড অব গোল্ডসলিউশন, ইথার, স্থাপনা কিম্বা কোন একটি গ্যাস-তৈল মিশাইয়া কিছুকাল রাখিলে সোনা উহাতে দ্রব হইয়া নিম্নে পড়িয়া যায়। তখন ইহাতে আবৃতকরিত লৌহ ইস্পাত প্রভৃতি যে-কোন ধাতুদ্রব্য স্পর্শকরে লিখিতে পারে। পূর্বে ইহা অত্যন্ত অনেক কাজে ব্যবহৃত হইত, কিন্তু এক্ষণে উপরি-লিখিত কার্যেই কেবলমাত্র ব্যবহৃত হয়।

সোনার গহনার রং।

অল্পপরিমাণ জলে ফটিকরি ও লবণ মিশ্রিত করিয়া, গয়নাগুলিতে উত্তমরূপে মাখাইয়া অগ্নিতে দগ্ধ করিতে হইবে। পরে বরুসে করিয়া মাজিয়া ফটিকরি, পাকা তেঁতুলের শাঁস, কিঞ্চিৎ গন্ধক ও নিশাদলের জলে ফেলিয়া অগ্নির তাপে উত্তপ্ত করিবে, যখন দেখিবে উত্তম পীতবর্ণ হইয়াছে, তখনই সুন্দর রং হইবে।

পুরাতন গিল্টি উজ্জল করা।

এনোটা এবং সল্ট অব টার্টার প্রত্যেক ১ আউন্স, খুনথার্মাপি আধ আউন্স, তিন পোয়া জলের সহিত অগ্নিতে জাল দিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে নামাইয়া তাহাতে ২০ গ্রেণ জাফরাণ মিশ্রিত করিতে হইবে। পরে গরম থাকিতে থাকিতে বস্ত্রদ্বারা ছাঁকিয়া বোতলে ঢালিবে। ইহা মাখাইলে পুরাতন গিল্টির দ্রব্য নূতন প্রকার হয়।

ইলেকট্রো কপারিং।

লৌহ কিম্বা দস্তায় নির্মিত দ্রব্যাদি তাড়িত সাহায্যে ইলেকট্রো কপারিং করিবার জন্য, হাইড্রোক্লোরিক কিংবা ঐরূপ অপর কোন এসিড

জলদ্বারা মিশ্রিত করিয়া উহা ধৌত করিলে পরিস্কৃত হইবে। পরে সলফেট-অব-কপার ২ আঃ এবং ক্রিষ্ট-পরিমাণ পটাশ বৃষ্টির জলে দ্রবীভূত করিবে। শীতল হইলে উহাতে ৪ আউন্স কাটনেশ অব পটাশ, ৫ ড্রাম এমোনিয়া ও দ্রব এমোনিয়া মিশ্রিত করিবে। দ্রবীভূত হইলে ৬ আঃ সায়ানাইড অব পটাশিয়াম সংযুক্ত করিবে। যে পর্যন্ত তাহার নীলবর্ণ দূর না হয়, তদবধি জল মিশ্রিত করিবে। অনন্তর বাস্টারি-সাহায্যে কার্যা সমাপ্ত করিবে। তড়িত সাহায্যে সর্বদাত্ত দ্বারা সর্ব দ্রবাই আবৃত করা যাব। এস্থলে কেবল টঙ্কিত করিয়া রাখা হইল।

অক্ষর নির্মাণ।

মৃত্তিকানির্মিত মচিত্রে আড়াই ছটাক সীসা উত্তমরূপে গলাইয়া তাহাতে অর্ধছটাক সুক্ষ্মা মিশ্রিত করিলে অক্ষরোপযোগী সীসা প্রস্তুত হয়। পরে মৌল্যে তাগানির্মিত অক্ষরের ছাঁচে ঢালিয়া ঘষিয়া-মাড়িয়া লইলে ছাপাখানার অক্ষর প্রস্তুত হয়। সুক্ষ্ম দিবার কারণ এই যে, সুক্ষ্ম দ্বারা সীসা শক্ত হয়। খালি সীসার অক্ষর ভাল হয় না। সুক্ষ্মকেই রসায়ন বা এন্টিগনি বলে।

স্বর্ণঝাল।

সোন ১২ পেনিওয়েট, তাম্র ৪ পেনিওয়েট ও রৌপ্য ২ পেনিওয়েট একত্রে গালিত করিলেই সোনা-ঝাল প্রস্তুত হয়। ঝালিবার সময়ে ঐ ঝালে সোহাগ দিতে হয়। এম পেনিওয়েট ১৪ গোল বা ১০ বতির সমান।

ঝাংঝাল

ঝাং ২ ভাগ ও সীসা ১ ভাগ মিশ্রিত করিলে ঝাংঝাল হয়। তাম্র-পাত্র, ঝাংপাত্র, টিনের বাস্র প্রভৃতি ইহাতে ঘোড়া যায়। ইহাতে ১ ভাগ বিষয়ক মিশ্রিত করিলে পিউটার পাত্রাদি ঘোড়া যায়। ঝালিবার সময় রজন কিংবা ধূনার ব্যবহার করিতে হয়।

রৌপ্যবাল ।

ভাল পিতল ও ভাগ, রৌপ্য ৫ ভাগ, দস্ত ২ ভাগ একত্র গালাইয়া তাহাতে রৌপ্যপাতিদি কালা যায় । গালিবার সময় শোহাগ দিতে হয় ।

শিং বা সেলুলয়েডে ঘোড় ।

কাঁচকড়া অর্থাৎ কচ্ছপের খোলা কিম্বা মহিশের শৃঙ্গাদি দ্বারা নির্মিত কোন দ্রব্য ভাঙ্গিলে তাহা ঘোড়া চলিবে । একটা লৌহনির্মিত মোটা তার অগ্নিতে লাল করিবে, পরে ভাঙ্গা দ্রব্য মুখে মুখে ঘোড়া দিয়া তাহার নীচে-উপরে ভিজা কাপড় বেষ্টিত করিবে । ঐ অতিতপ্ত লাল তারটা ভাঙ্গা স্থানে দিবে । তাহাতেই ভাঙ্গা জিনিষ জুড়িয়া যাইবে ।

কৃত্রিম প্রবাল ।

চীনা সিন্দুর ২ ড্রাম, এক আউন্স ভাল রজন বা ধূনার সহিত মিশাইয়া কোন পাত্রে রাখিয়া গলাইবে । পরে উক্ত দ্রব্য গরম থাকিতে থাকিতে কোন গাছের ছালযুক্ত শুষ্ক ডালে ঐ দ্রব্য মাখাইয়া, অল্প অগ্নিতাপে ধারণ করিবে । যে পর্য্যন্ত ঐ দ্রব্য গলিয়া ডালের সকল স্থান আচ্ছাদিত না করে, তদবধি ঐ ডালে পুনঃপুনঃ আগুনের আঁচ দিবে । যদি একটু সাদা করিবার ইচ্ছা হয়, তবে সফেদা ও রজন এবং একটু কালো করিতে হইলে ভূয়া ও রজন দিবে ।

সহজে লৌহদ্রব ।

বিলম্বিত লোহার দীর্ঘ দণ্ড (বাব আইরণ) অগ্নিতে দগ্ধ করিয়া লাল করিবে । উত্তপ্ত ও লালবর্ণ থাকিতে থাকিতে একটা গন্ধক-বাটিকা তাহাতে মাখাইলে, লৌহ জলবৎ তরল হইয়া যাইবে । তখন উহা ইচ্ছামুসারে নানাবিধ দ্রব্য প্রস্তুত করা চলিবে ।

কাঠ আয়রণ বা ঢালা লৌহ ।

পূর্বোক্তরূপে লৌহ গালিত করিয়া তাহার নিম্নে একপাত্রে জল রাখিলে কাঠ আয়রণ প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

১৥ ছটাক তাম্র মুচিতে গলাইয়া তাহার সহিত আধছটাক দস্তা মিশাও। পরে উভয় ধাতু উত্তমরূপে গলাইলে, দেখিতে সোনার জায় হইবে। তাহাই সোনার গঠনাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

আয়সি বা দর্পণ প্রস্তুত করা।

প্রথমতঃ সমান মন্তণ কাচের উপর রাঙ্গের পাত রাগিয়া বৃক্ষণ দ্বারা সমান করিবে। পরে তাহার উপর ভাল পায়দ চালিয়া সমভাগে চারিদিকে দিবে। তৎপরে একখণ্ড সুপরিষ্কৃত কাচ উহার উপর বসাইয়া সমভাবে চাপ দিলেই বসিয়া যাইবে। তৎপরে উহাতে কাগজ বসাইয়া, ফ্রেম সংলগ্ন করিলে।

তাম্র-পিতলে কলাই।

প্রথমে তেঁড়ুল, বালি প্রভৃতি দ্বারা বাসনটিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া লইবে। তৎপরে বাসনটিকে আগুনে গরম করিতে হয়। যখন বেশ গরম হইয়াছে দেখিবে, তখন কিঞ্চিৎ নিশাদলচূর্ণ উহার মধ্যে ছড়াইয়া, একটু রাং দিবে। রাং তরল হইলে ইহাকে একটু নেকড়া করিয়া সকল স্থানে লাগাইয়া দিবে। রাং যত নিখরল ও বিশুদ্ধ হইবে, কলাইও তত নকনকে ও সুন্দর হইবে।

লোহার উপর লিখিবার উপায়।

নিশাদল ও চুঁতে সমান পরিমাণ লইয়া একটু জলে দ্রবীভূত করিতে হইবে। লোহ বা ইস্পাতের দ্রব্যটি মোমে ঢাকিয়া ঐ মোমের উপর কোন অস্ত্রাদি দ্বারা লিগিয়া, ঐ স্থানে উপরি-লিখিত দ্রব্য চালিয়া দিবে। দেখিবে, ক্রমে ক্রমে সেই স্থানটি গভীর হইয়া যাইতেছে ও স্পষ্ট লেখা দেখিতে পাওয়া যাইতেছে।

সোনা রং করা।

অলঙ্কারের পরিমাণ অনুসারে ছিকাঁতে (ভিনিগার) কিঞ্চিৎ জালালের গুঁড়া মিশাও। যখন দেখিবে, উহা বেশ মিশিয়াছে, তখন তাহা অলঙ্কারে উত্তমরূপে মাখাইবে। পরে ঐ অলঙ্কার আগুনে বেশ গরম করিবে। এই সময়ে একটি পাত্রে গন্ধ কিছা বোড়ার চোলা রাখিবে।

গহনাগুলি উত্তপ্ত হইলেই ঐ চোনাতে ডুবাইয়া দিবে। তাহা সীতল হইলেই পরিষ্কৃত নেকড়ায় মুড়িয়া লইবে। তখন দেখিবে, তোমার সেই মলিন অলঙ্কারগুলিতে কেমন টকটকে রং ধরিয়াকে ! একগোছ চুল অনন্ত অলংকারের উপর দিলে ধূম উঠিবে, তাহার উপর শোনার গহনা চিম্টা দ্বারা ধরিয়া রাখিলেই শোনার রং হইবে।

শোনার গিণ্টি ।

প্রথমতঃ রসকপূর এবং নিশাদল সমভাগে নাইট্রিক এসিডে দ্রব করিয়া স্বর্ণ যোগ করিলে, উহার ঘন দ্রব প্রস্তুত হইবে। এই ঘন দ্রব রৌপ্যনির্মিত দ্রব্যের উপর রাখিলে প্রথমে কৃষ্ণবর্ণ হইয়া যায়, কিন্তু অগ্নিতাপে রাখিলে, উজ্জল স্বর্ণবর্ণ ধারণ করিবে।

রূপার গিণ্টি ।

বাঠ-টার্গারেট অব পটাস ২০ আউন্স ও ক্লোরাইড অব সিলভার ৮ আউন্স এবং দশ হইতে তের আউন্স পর্যন্ত জল দিয়ে, কর্দমাকারে মিশ্রিত করিবে। অনন্তর জলে তরল করিয়া ইহা পিত্তল, তাম্র প্রভৃতি ধাতুপাত্রেরে ভুলি দ্বারা লাগাইলে উৎকৃষ্ট রূপার গিণ্টি হইবে।

কাচনির্মিত গোলকে রূপার গিণ্টি ।

ঝাড়-লঠন প্রভৃতির নীচে যে একপ্রকার গোলক বুলাইয়া দেয়, তাহার গিণ্টি করা প্রক্রিয়া অতি সহজ। নিম্নে প্রকরণ লিখিত হইল। যথা—পরিষ্কার গীসা ১ আউন্স, পরিষ্কৃত টিন : আউন্স ; এই উভয় দ্রব্য একত্রে অগ্নিতাপে দ্রব করিয়া উত্তপ্তাবস্থায় উহাতে এক আউন্স পরিমাণ বিসম্ভ সংযোগ করিবে। তৎপরে অগ্নিতাপ হইতে কটাচ নামাইয়া, ১০ আউন্স পান্ন সংযোগ করিয়া ক্রিয়া সমাপ্ত করিবে। এই দ্রব গোলকে রাখাইয়া দিলেই রূপার গিণ্টি হয়। কাজটি অতি সহজ, কিন্তু সাবধান হইয়া প্রস্তুত করা কর্তব্য। কারণ পান্নের ধূমে অনিষ্ট হইবার বিলক্ষণ সম্ভাবনা।

কয়লার উপর গিণ্টি ।

একখণ্ড কাষ্ঠের অঙ্গার একটি যুন্নয়-পাত্রে রাখিয়া, তাহার উপর কঠিক নিষ্কেপ করিলে, প্রচণ্ড শব্দ হইবে ; কিন্তু কয়লাখনিও ঘোঁষাযুক্ত হইবে।

কাঁসা ।

১ম প্রকার । উৎকৃষ্ট বিদ্যুৎ কাঁসা—দশা ৩: ভাগ, তাম্র ও সীসা প্রত্যেকে ২ ভাগ, একত্রে সাবধানে গালিত করিলে বিদ্যুৎ কাঁসা প্রস্তুত হয় । ঐ গালিত কাঁসা, ধূনা ও মোম মিশ্রিত ছাঁচে ঢালিতে হয় । যদি ঐ কাঁসার পাত্রেদি পরিষ্কৃত করিবার ইচ্ছা হয়, তাহা হইলে ছুঁতে, সোরা, লষণ ও নিশাদল সমভাগে জলে গুলিয়া, তাহাতে ঐ পাত্রেদি ডুবাইয়া রাখিলে পাত্রেদি সহজেই পরিষ্কৃত হইবে । ২য় প্রকার । সাধারণ কাঁসা—টিন ও তাম্র একত্র মিশ্রিত করিলে সাধারণ কাঁসা প্রস্তুত হয় । কাঁসার কথা পূর্বেও বলিয়াছি ।

ইলেকট্রিক ব্যাটারি ।

দুইটি প্রস্তরনির্মিত পাত্রে (জার) কিয়ৎপরিমাণ সালফিউরিক এসিড দিনে, পরে দুই পাত্রে দুইখানি তাম্র পাত রাখিয়া দিয়া, ঐ পাত হইতে দুইটি লোহার তার লইয়া, ঐ দুইটি তার সম্মিলিত করিলেই তাড়িত-প্রবাহ বহির্গত হইতে থাকিবে । এইরূপ যন্ত্রকেই ব্যাটারি কহে ।

বৈদ্যুতিক আলোক ।

উপরিলিখিত ব্যাটারি হইতে বৈদ্যুতিক আলোক উৎপন্ন হইয়া থাকে । ব্যাটারি হইতে যে দুইটি তার বাহির হইয়া আসে ঐ তারের মুখে একখানি কয়লা বা কার্বনপত্র ধারণ করিলে, ঐ তাড়িত-প্রবাহ কার্বনপত্রে গিয়া উজ্জ্বলতা প্রাপ্ত হয় । তখন ঐ কার্বন হইতে সুলভ আলোক নির্গত হইতে থাকে । এখন কার্বনপত্রের পরিবর্তে ধাতুময় তার ব্যবহৃত হইতেছে ।

লোহ-দ্রব্যে পিতলঝাল দেওয়া ।

লোহার জিনিষ, পিতলঝাল দিয়া জোড়া দিতে হইলে, জোড় দিবার মূখ দুইটি দিয়া নির্মল করিতে হইবে । তাহার পর ঐ দুইটি একত্র জুড়িয়া, তাহার উপর পিতলের খুঁ ছোট ছোট কুঁচি ও

সোহাগার ঝুঁড়া ছড়াইয়া একপ অগ্নির উত্তাপ দিবে, যেন পিতল গলিয়া যায়। তাহা হইলেই দুইটি লৌহখণ্ড দৃঢ়রূপে জোড়া লাগিয়া যাইবে।

পুরাতন মুক্তাকে নূতন করা।

ক্রমাগত ব্যবহারে অতি উৎকৃষ্ট মুক্তাখণ্ড রং খারাপ হয়, মুক্তাও ব্যবহারের অযোগ্য হইয়া যায়। নিম্নে যে প্রক্রিয়াটি লিখিত হইল, তাহাতে অতি পুরাতন মুক্তাও নূতনের জায় উজ্জ্বল হইবে। একটা পাত্রে কিকিৎ জল দিয়া তাহার মধ্যে কিকিৎ তুণ, ফটকির এবং সামান্য পরিমাণ ক্রীম-অব-টার্টার নামক দ্রব্য মিশাইয়া সিদ্ধ করিবে, কিকিৎ নীতল হইলে অর্থাৎ জল হাত-সহাগোচ হইলে, উহার মধ্যে মুক্তার মালা ডুবাইয়া তুণ দ্বারা মাজিয়া লইবে। পরে অন্ধকার স্থানে বস্তুর উপর রাখিয়া মুক্তা শুকাইয়া লইবে।

॥ প্রথম খণ্ড সমাপ্ত

